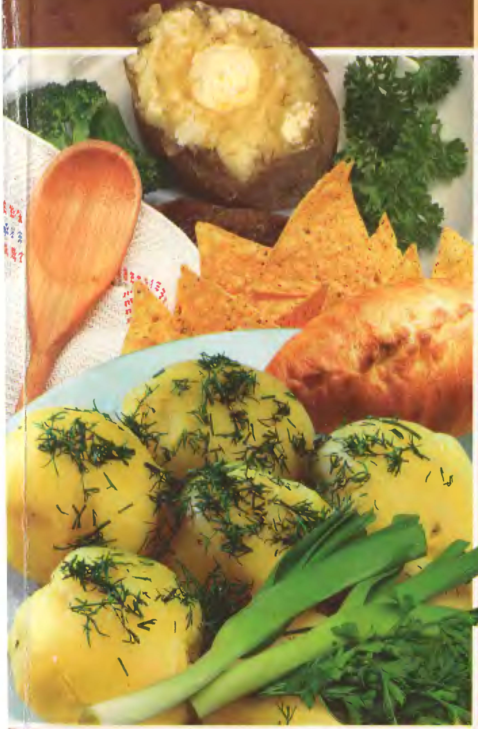
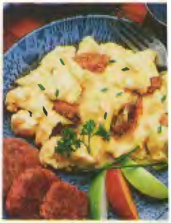
Эдуард Алькаев



ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ









Разнообразные меню для будней и праздников



О КАРТОФЕЛЕ

Мы настолько привыкли к картофелю, что и не задумываемся, как давно жители России стали употреблять его в пищу, где его родина. Какой долгий и полный приключений путь из Южной Америки он проделал, пока впервые не попал на стол к русским людям, и что первые его употребления не вызвали восторга у славян. Попробовав в сыром виде, его сразу же выплевывали. И лишь спустя некоторое время догадались варить, а затем и приготавливать удивительной вкусноты блюда.

Еще в XVII веке польские аптекари растили картофель лишь для лекарственных целей. Считают, что первым в Россию его привез Петр Первый. В конце XVIII века в голодающие губернии клубни выдавались вместе с инструкцией по выращиванию. А сейчас в каждом огороде обязательно располагается плантация этого растения.

Картофель — это корнеплод травянистого растения семейства пасленовых. Причем вершки, т.е. ягоды, которые созревают после цветения, ядовиты и в пищу не употребляются. В 100 г картофеля содержится 75 г воды, 2 г белков, 0,1 г жиров, 19,7 г углеводов, 568 мг калия, 58 мг фосфора и полный набор основных витаминов.

Один из основных показателей качества картофеля — процент содержания крахмала: чем выше, тем вкуснее продукт и соответственно блюдо.

На вкус картофеля влияет способ кулинарной обработки, а также форма его разделки. Широкая гамма способов кулинарной обработки создает большое разнообразие блюд из картофеля. Картофель

вкусен, питателен и очень необходим человеческому организму.

Употребление картофеля в пищу человека — непременное условие здоровья.

Блюда из картофеля позволяют создавать интересный, целебный и сравнительно дешевый рацион питания. Главное, что их действительно несложно приготовить. И чтобы улучшить и расширить ваш рацион, мы предлагаем нашу книгу, содержащую более 650 рецептов блюд из картофеля не только традиционных, но и необычных, и экзотических.

Надеемся, она поможет хозяйкам стать виртуозными кулинарами и удивить своих домочадцев и гостей такими изысками, которые они еще не видели и не едали.

Конечно, есть общие кулинарные правила, которые необходимо знать и всегда помнить, когда начинаем готовить то или иное блюдо из картофеля. Во-первых, картофель не следует мыть задолго до приготовления или в теплой воде, а также держать долго очищенным в ней, т. к. это ведет к потере крахмала. Во-вторых, блюда из картофеля нужно подавать горячими, за редким исключением, когда указано, что охлаждается. Вторичное разогревание ведет к частичной потере вкусовых качеств. В-третьих: нельзя соединять картофель с кислыми продуктами, т. к. при этом он твердеет и теряет свои положительные свойства.

Итак, знакомьтесь с нашей книгой и вы убедитесь, что она станет незаменимым помощником на кухне для любого случая, будь то каждодневный обед или праздничный стол.

СОУСЫ И ПОДЛИВЫ

Соус картофельный

Лук очистим, промоем, мелко нарежем, слегка подрумяним на масле, сюда же добавим муку, поджарим. Когда лук с мукой слегка остынут, разведем бульоном. Картофель очистим, ополоснем, очень мелко порежем, зальем 1/4 л кипятка, сварим, не разваривая. Смешаем с заправкой и все вместе прокипятим, постоянно помешивая. По вкусу приправим лимонным соком, перцем, солью. Посыплем мелко нарезанной зеленью.

Состав: *картофель — 500 г; жир — 40 г; лук репчатый — 20 г; мука — 20 г; бульон — 1/3 л; перец душистый — 2–3 горошка; зелень петрушки — 1 ст. ложка; сахар, лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.*

Соус белый (основной)

На разогретую с маслом сковороду высыпаем муку и, помешивая, слегка обжариваем ее. Подливая горячий процеженный бульон, разводим муку так, чтобы не было комков. Варим соус 35–40 минут, следя за тем, чтобы он не подгорел. Снимаем с огня, заправляем солью.

Если после варки в соусе будут комки, его следует процедить.Этот соус считается основным и применяется как основа, на которой готовят другие соусы с различными добавками.

***На 500 г соуса:** бульон или вода — 2–2,5 стакана; мука — 1 ст. ложка; сливочное или топленое масло — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Белый соус с яйцом

Приготовим белый соус (как указано в рецепте выше). Яйца сварим вкрутую, очень мелко нашинкуем и добавим в горячий соус. Заправим соус лимонным соком или разведенной лимонной кислотой.

Добавим измельченную зелень петрушки, соль и молотый перец.

***Состав:** белый соус — 2 стакана; яйца — 3 шт.; зелень петрушки, соль, лимонный сок или лимонная кислота, перец по вкусу.*

Молодой картофель с медом

Молодой мелкий картофель заливаем кипящей водой, тщательно моем, вынимаем и обсушиваем полотенцем. Картофелины легко чистятся после такой обработки, кожица легко снимается.

Мед с ванильным сахаром ставим на огонь, даем закипеть. Кладем туда картофель. Варим до тех пор, пока он не набухнет и не сварится.

Подать в теплом или холодном виде.

***Состав:** картофель мелкий — 500 г; мед — 400 г; ванильный сахар.*

Соус красный (основной)

Приготавливаем соус на основе мясного бульона с добавлением красной пассеровки, томата-пюре и

кореньев. Мясной бульон варим из обжаренных в духовке нарубленных костей. (Их складывают в посуду, заливают холодной водой и кипятят 6–8 часов на небольшом огне).

На жире, оставшемся после обжарки костей, жарим до золотистого цвета репчатый лук и коренья. Кладем в бульон вместе с перцем, лавровым листом и чесноком за один час до готовности. Готовый бульон процеживаем через мелкое сито, снимаем с поверхности жир и заправляем солью.

Красную пассеровку разводим мясным бульоном, подогретым до 80 градусов, и хорошо растираем. Затем кладем спассерованный томат-пюре и варим еще час.

Цвет готового соуса должен быть темно-красным, вкус — слегка кисловатым, аромат — жареных кореньев.

В красный соус для придания еще большей ароматности можно прибавить мадеру из расчета 100 г вина на 1 л соуса.

На 500 г соуса: *мясной бульон — 400 г; пассеровка красная — 50 г; томат-пюре — 40 г; петрушка — 15 г; морковь — 15 г; лук репчатый — 10 г; сельдерей — 10 г; жиры — 25 г; специи — 4 г; соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

Американский красный

Два стакана бульона вливаем в кастрюлю и ставим на слабый огонь. Десяток шампиньонов мелко рубим, всыпаем в бульон вместе со 100 г масла. Все это томится в закрытой посудине с измельченными корнишонами, влив еще пять ложек красного соуса (см. рецепт выше). Затем еще добавляем пять ложек томатного пюре. Как только грибы сварятся, заправляем мукой, лимонной кислотой и сахаром по вку-

су. И лишь после этого вливаем немного вина типа мадеры.

Можно добавить оливки без косточек.

Венский томатный соус

Обжариваем лук и петрушку в разогретом жире. Прибавляем нарезанные дольками помидоры и тушим до мягкости (около 15 минут). Полученную массу протираем через сито. Растопим сливочное масло, высыплем муку, перемешаем. Прибавим бульон или воду, протертые помидоры, соль, сахар, лимонный сок и вино. Варим 5 минут на слабом огне.

Состав: *помидоры — 1,5 кг; репчатый лук — 2 ст. ложки нарезанного; зелень петрушки — 2 ст. ложки измельченной; жир — 2 ст. ложки; сливочное масло — 100 г; мука — 2–3 ст. ложки; бульон или вода — 1 стакан; лимонный сок — 1 ст. ложка; красное вино — 0,5 стакана; соль и сахар по вкусу.*

Соус красный с луком и грибами (охотничий)

Мелко нарубленный лук слегка пассеруем, добавляем нашинкованные грибы и жарим 3–5 минут. Поджаренные лук и грибы кладем в красный основной соус и варим 10–15 минут. В конце варки в соус вливаем прокипяченное вино и доводим его до кипения. Затем добавляем нарезанную зелень петрушки и эстрагона и заправляем жиром.

На 500 г соуса: *соус красный основной — 400 г; лук репчатый — 170 г; грибы белые — 100 г; сало свиное топленое или маргарин — 2,5 г; вино виноградное сухое — 50 г; зелень петрушки — 7 г; эстрагон — 15 г; масло сливочное — 16 г; соль по вкусу.*

Соус грибной

Лук нашинкуем и поджарим. К пассерованному луку добавляем вареные грибы, измельченные так же, как и лук, и продолжаем поджаривать еще в течение 3–5 минут. Пассерованную муку соединяем с грибным бульоном и варим в течение 45 минут – 1 часа. Затем соус солим, процеживаем, кладем в него подготовленный лук с грибами и варим еще 10–20 минут.

После того как соус немного остынет, заправляем сливочным маслом.

На 500 г соуса: *бульон грибной — 325 г; маргарин столовый — 35 г; мука — 20 г; грибы сушеные — 20 г; лук репчатый — 275 г; масло сливочное — 15 г; соль по вкусу.*

Соус «Метрдотель»

Обжариваем лук в масле. Прибавляем грибы и зелень и тушим 5 минут, после чего всыпаем муку, перемешиваем, вливаем бульон и доводим до кипения. Добавив уксус, сметану, соль и перец, снова прокипятим.

Состав: *репчатый лук — 1 ст. ложка нарезанного; сливочное масло — 2 ст. ложки; грибы, вареные и мелко порезанные — 0,5 стакана; пряные травы и зелень петрушки — по 1 ст. ложке; бульон или вода — 1 стакан; мука — 6 ст. ложек (если надо гуще, прибавьте по необходимости); уксус — 1–2 ст. ложки; сметана — 0,5 стакана; соль и перец по вкусу.*

Соус из помидоров

Отобранные помидоры хорошо вымоем, разрежем и поставим варить.

Сваренные помидоры протрем через сито, прибавим соль, сахар, сливочное масло и листик сельдерея. Опять поставим на огонь и продержим на огне, пока не загустеет. Перед подачей вынуть сельдерей.

Состав: *помидоры — 500 г; масло сливочное — 1 ч. ложка; сахар — 1 ч. ложка; сельдерей — 1 листик; соль по вкусу.*

Соус голландский

В небольшую кастрюлю наливаем уксус, кладем крупно дробленный черный перец горошком и мелко нашинкованный репчатый лук. Эту смесь надо уварить до полного испарения уксуса. Затем вливаем молоко или сливки и яичные желтки. Непрерывно помешивая доводим смесь до консистенции жидкой сметаны.

Кастрюлю снимаем с огня и постепенно вливаем, непрерывно помешивая, растопленное сливочное масло, почти холодное. Заправим соус солью по вкусу и лимонным соком, полученным из 0,5 лимона. И снова хорошенько размешаем. Смесь процедим через сито для устранения кусочков репчатого лука и черного перца.

Готовый соус должен быть слегка кисловатым, средней густоты.

На 500 г соуса: *яичные желтки — 4 шт.; масло сливочное — 325 г; уксус — 10 г; перец черный — 2 г; лук репчатый — 8 г; молоко — 100 г; лимон — 1 шт.; соль по вкусу.*

Соус зеленый

В готовый майонез прибавляем шпинат, листики эстрагона и зелень петрушки, растертые в ступке. Заправляем столовой горчицей и тщательно размешиваем.

На 500 г соуса: майонез — 500 г; зелень — 50 г; горчица готовая — 25 г; соль по вкусу.

Соус молочный бешамель (к большинству картофельных блюд)

Муку подсушиваем в духовке на сковороде, не допуская изменения ее цвета. Охлаждаем. Сливочное масло разминаем и смешиваем с мукой так, чтобы получилась однородная масса. Эту массу кладем в кипящее молоко небольшими кусочками, беспрерывно помешивая. После того как молоко с мукой загустеет, добавляем соль, сахар, перемешиваем, еще раз прокипятим, а затем снимаем с огня.

Чтобы на соусе не образовалась пленка, надо поверхность соуса полить растопленным маслом и хранить соус в закрытой посуде.

Молочный соус можно разнообразить:

1. Сварить яйцо вкрутую, мелко изрубить и добавить в горячий соус перед подачей.

2. Один сырой яичный желток смешать со столовой ложкой сливок и чайной ложкой лимонного сока, влить эту смесь в горячий соус и перемешать.

На 500 г соуса: молоко — 450 г; мука пшеничная — 20 г; сливочное масло — 20 г; сахар — 10 г; соль по вкусу.

Соус сметанный (к картофельным котлетам и запеканкам)

В белый соус (рецепт см. выше) кладем сметану, 10 минут кипятим. Заправляем маслом и солью, можно добавить перец.

В этот соус можно добавить желтки, сахар и лимонную кислоту. Чтобы соус загустел, надо, добавив желтки, подогреть его.

На 500 г соуса: *мясной бульон или вода — 1–1,5 стакана; мука — 30 г; сметана — 0,5 стакана; масло — 40 г; соль по вкусу.*

Соус сметанный (второй вариант)

Слегка подсушим на сковороде пшеничную муку. В горячую муку добавим маленькими порциями сметану, тщательно размешивая. Прокипятим, заправим солью и молотым перцем. Этот соус служит основой для приготовления других соусов.

Состав: *сметана — 1 стакан; пшеничная мука — 1 ст. ложка; соль, перец по вкусу.*

Соус сметанный с томатом (для всех картофельных блюд)

Лук мелко нашинкуем, слегка поджарим, добавим раствор соли, томат-пюре и, помешивая, поджарим на слабом огне 8–10 минут. Затем всыпаем просеянную муку, при этом хорошо размешивая. Постепенно разводим горячим бульоном или водой так, чтобы не было комков, вливаем сметану и варим соус при слабом кипении еще в течение 10 минут.

На 500 г соуса: *бульон или вода — 250 г; сметана — 200 г; лук — 40 г; томат-пюре — 40 г; пшеничная мука — 20 г; масло — 20 г; соль по вкусу.*

Соус с заправкой из желтков (к отварному картофелю, котлетам, запеканкам)

Муку растираем с маслом, подливаем, размешивая, теплый бульон и доводим до кипения. Прибавляем кис-

лоты (по вкусу) и растертые желтки. Спассерованный до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук заливаем уксусом, провариваем до полного испарения жидкости и заливаем основным красным соусом.

Добавляем туда хорошо пропассерованные томат-пюре, маринованные грибы, мелко нарубленные корнишоны или мякоть соленых огурцов (без семян). Все прокипятим, добавим сливочное масло и поставим на водяную баню до подачи к столу. Корнишоны можно не прибавлять в соус, а насыпать их сверху.

В этот соус для остроты можно прибавить горчицы (2 ч. ложки), маслин (1 ст. ложку), каперсов (2 ст. ложки).

На 500 г соуса: *бульон — 400 г; масло — 40 г; лук репчатый — 30 г; желтки — 1–2 шт.; лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.*

Соус яичный сладкий

В кастрюлю из нержавеющей стали выпустим яйца, прибавим желтки, сахар и тщательно разотрем. Затем добавим вино, воду, лимонную цедру, лимонную кислоту и, непрерывно взбивая веничком, нагреем на слабом огне до температуры 75–80°. По окончании варки цедру удалим и добавим лимонный сок.

На 500 г соуса: *яйца — 2 шт.; желтки — 2 шт.; сахар — 150 г; вино белое сухое — 250 г; лимон — 0,5 шт.; вода — 25 г; соль по вкусу.*

Соус из сухих фруктов (к картофельным запеканкам, котлетам и кашам)

Сухие фрукты промоем, зальем холодной водой на 2–3 часа. После этого, не сливая воду, ставим на огонь

и кипятим 10 минут. Вареные фрукты протираем через сито, складываем в сотейник. К ним добавляем масло, гвоздику, черный молотый перец и кипятим еще 10 минут. Не снимая с огня, вливаем в эту смесь сметану с жареной мукой и даем вскипеть.

На 500 г соуса: *вода — 400 г; сухие фрукты — 125 г; масло — 30 г; сметана — 50 г; мука — 5 г; перец — 0,25 г; гвоздика — 0,5 г; корица — 3 г; соль по вкусу.*

Подливка из вареного хрена (к разварному картофелю)

Свежий хрен чистим, промываем и на ночь кладем в холодную воду. На другой день пропускаем через мясорубку, кладем в кастрюлю и заливаем бульоном до густоты сметаны. Даем вскипеть и заправляем маслом и мукой, солим по вкусу, прибавляем уксус и немного сахара.

На 200 г подливки: *бульон — 100 г; хрен — 60 г; мука — 20 г; масло — 20 г; сахар — 12 г; уксус и соль по вкусу.*

Подливка из сырого хрена и свеклы (к холодному картофелю и салатам)

Натертый на терке хрен заправляем растительным маслом, солью, уксусом до нужной густоты и хорошо растираем. Вместо сахара в хрен кладем сырую тертую свеклу: от нее хрен становится красным и вкуснее, чем с сахаром.

Состав: *хрен — 120 г; мука — 40 г; масло — 4 ст. ложки; свекла сырая протертая — 2 ст. ложки; уксус, соль по вкусу.*

Соус из соленых огурцов (к отварному картофелю, котлетам)

Соленые огурцы чистим от кожицы. Разрезаем вдоль на несколько частей, затем на небольшие длинные кусочки. В бульон или воду кладем срезанную с огурцов кожицу, зелень петрушки и кипятим. Зелень вынимаем, а из бульона готовим красный соус, который процеживаем.

Берем по вкусу жженый сахар и вскипевший огуречный рассол. Кладем туда нарезанные огурцы, кипятим, размешивая.

На 500 г соуса: *красный соус — 300 г; огурцы — 200 г; мука — 1 ст. ложка; масло — 0,5 ст. ложки; жженый сахар — 1–2 кусочка; зелень петрушки, соль по вкусу.*

На заметку.

1. Мука для соусов обязательно должна быть всегда спассерована (обжарена) — двумя способами:

а) сухая пассеровка — в жарочном шкафу до орехового или красного цвета;

б) пассеровка на жире, снятом с бульона (брез), а также на всех видах жиров и масел.

2. Томат-паста для соусов должна быть всегда спассерована.

3. Овощи стараются нарезать мелко и обязательно пассеруются на масле или жире.

САЛАТЫ

Салат картофельный

Картофель отвариваем, чистим от кожуры, нарезаем ломтиками, укладываем в миску, солим, перчим, поливаем растительным маслом, смешанным с уксусом. Затем перекладываем горкой в салатник, посыпаем укропом, зеленью петрушки и мелко нарезанным зеленым луком.

Подавать как отдельное блюдо к горячему, холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе. Особенно вкусным салат получится, если его приготовить из свежесваренного теплого картофеля.

Состав: *картофель — 500 г; зеленый лук — 50 г; растительное масло — 2 ст. ложки; уксус — 1/4 стакана; зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Салат из картофеля и огурцов

Вареный картофель нарезаем ломтиками. Очищенные от кожуры огурцы нарезаем тонкими ломтиками, посыпаем солью, накрываем и оставляем на 30 минут. Выделившийся сок отжимаем. Смешиваем растительное масло с уксусом, добавляем черный и красный перец. Картофель и огурцы соединяем в миске, поливаем заправкой и аккуратно перемешиваем.

Состав: *картофель — 680 г; огурцы — 5 шт.; растительное масло — 3 ст. ложки; уксус — 2 ст. ложки; по щепотке соли, черного и красного перца.*

Салат из картофеля с зеленью

Очистим, хорошо промоем и отварим картофель, процедим, обсушим и в горячий картофель положим рубленый лук, растертый с солью чеснок, 1 столовую ложку рубленой зелени, масло и деревянным пестиком хорошо истолчем в однородную массу.

В эту массу добавим нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешаем, посолим по вкусу.

Сформируем из полученной массы рулет, положим на длинную тарелку, покроем со всех сторон майонезом и обсыплем зеленым луком.

Хорошо остудить в холодильнике и подать.

Состав: *картофель — 600 г; зеленый лук — 250 г; чеснок — 2 дольки; зелень петрушки, укропа — 2 ст. ложки; огурцы соленые — 3 шт.; растительное масло — 100 г; майонез — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Салат «Столичный»

Отварим рыбу, картофель. Яйца варим вкрутую. Хорошо промываем в холодной воде листики зеленого салата.

Оставим немного рыбы, салата и половинку яйца для украшения.

Нарезаем тонкими ломтиками соленые или маринованные огурцы, картофель, рыбу, яйца. Листья зеленого салата нарезаем крупно.

Все компоненты осторожно перемешиваем, заправляем солью и майонезом. Выкладываем горкой в салатник. Украшаем ломтиками салата, рыбы и кружочками яиц. Салат рекомендуется готовить из осетровых рыб, трески или морского окуня.

Состав: *картофель — 3–4 шт.; рыба — 300–400 г; огурцы соленые или маринованные — 100 г; зеленый са-*

лат — 75 г; яйца — 2 шт.; майонез — 200 г (1 банка); соль по вкусу.

Салат «Конгресс»

Чищеные вареные овощи (картофель и морковь) нарезаем кубиками. Маринованные огурцы чистим от кожуры и также режем на кубики.

Смешиваем горчицу с растительным маслом, сахаром и уксусом. Взбиваем вилкой.

Картофель, морковь, огурцы перемешиваем вместе и заливаем полученным соусом. Оставляем на 30 минут.

Перед подачей перемешиваем.

Состав: *картофель — 450 г; морковь — 450 г; огурцы маринованные — 340 г; горчица — 2,5 ст. ложки; растительное масло — 3 ст. ложки; сахар — 1 ч. ложка; уксус — 3 ст. ложки.*

Французский салат

Коренья и морковь нарезаем кубиками, отвариваем в подсоленной воде, перекладываем в дуршлаг и охлаждаем.

Картофель варим и тоже нарезаем кубиками.

Варим зеленый горошек и, дав ему остынуть, смешиваем с остальными овощами. К этому прибавляем нарезанные маринованные огурцы и яблоко. Заправляем салат майонезом.

Состав: *картофель — 450 г; морковь — 2 шт. средней величины; огурцы маринованные — 1 шт.; яблоко — 1 шт. большой величины; сельдерей и петрушка — по 1 корню средней величины; зеленый горошек — 0,5 стакана; майонез — 0,5 банки.*

Салат картофельный по-грузински

Картофель отвариваем, чистим от кожуры и нарезаем кружочками. Кладем его в салатник, посыпаем солью, толченым красным перцем, добавляем нарезанный кольцами репчатый лук и вливаем гранатовый сок. Все хорошо перемешиваем, украшаем зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 500 г; лук репчатый — 1 головка; гранатовый сок — 3 ст. ложки; зелень петрушки и укропа; красный перец и соль по вкусу.*

Салат картофельный по-румынски

Картофель отвариваем; пока не остыл, снимаем кожуру, нарезаем кружочками. Кладем в салатник, добавляем по вкусу немного уксуса и сахара. Репчатый лук, нарезанный кольцами, солим и смешиваем с картофелем. Готовый салат ставим в холодное место.

При подаче на стол перемешиваем с майонезом или сметаной и украшаем зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 500 г; лук репчатый — 60 г; майонез или сметана — 2/3 стакана; уксус, сахар, соль по вкусу.*

Салат картофельный с сосисками и зеленью

Картофель и сосиски нарезаем кубиками. Заливаем мелко нарезанным луком, толченным с сахаром и перемешанным с майонезом.

Состав: *картофель вареный — 500 г; сосиски — 200 г; лук зеленый — 150 г; майонез — 100 г; сахар — 1 ч. ложка; соль по вкусу.*

Салат картофельный с луком

Картофель отвариваем, чистим от кожуры, охлаждаем, нарезаем тонкими ломтиками. Укладываем в салатник, солим, добавляем нарезанный репчатый лук и заправляем растительным маслом, уксусом или лимонным соком, посыпаем рубленой зеленью, перчим и добавляем горчицу по вкусу. Перемешиваем, посыпаем сверху зеленым луком. Украшаем зеленью петрушки.

Можно заправить салат готовым майонезом и украсить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.

Состав: *картофель — 800 г; репчатый лук — 100 г (или 60 г зеленого лука); растительное масло — 4 ст. ложки; уксус или лимонный сок; перец, соль, зелень (салат, укроп, петрушка), горчица по вкусу.*

Салат картофельный с луком и чесноком

Отвариваем картофель в мундире. Очищенные дольки чеснока толчем в ступке, разбавляем бульоном или холодной кипяченой водой. Поджариваем на растительном масле мелко нарезанный лук. Картофель нарезаем, добавляем в него лук, чеснок, соль. Осторожно перемешиваем, выкладываем на блюдо и посыпаем укропом.

Состав: *картофель — 600 г; лук репчатый — 1 шт.; чеснок — 2 зубчика; растительное масло — 1 ст. ложка; вода или бульон — 1/4 стакана; зелень укропа, соль по вкусу.*

Салат летний

Молодой очищенный картофель отвариваем, нарезаем мелкими кубиками. Свежие огурцы, помидо-

ры, зеленый лук и яйца также нарезаем. Можно добавить зеленый горошек. Все смешиваем и заправляем сметаной, добавляем (по желанию) соус «Южный».

Состав: *картофель молодой — 500 г; огурцы свежие — 200 г; помидоры — 300 г; лук зеленый — 180 г; горошек зеленый — 120 г; яйца — 2 шт.; сметана; соус «Южный»; зелень, соль по вкусу.*

Салат картофельный со свежими огурцами

Картофель сварим, очистим от кожицы, остудим. Огурцы очистим. Все нарезаем тонкими ломтиками и заливаем майонезом.

Крутые яйца разрезаем вдоль, на них укладываем очищенные кильки и этим гарнируем салат. Посыпаем зеленью, перцем, солью.

Состав: *картофель — 600 г; свежие огурцы — 2–3 шт.; яйца — 2 шт.; кильки — 3–4 шт.; майонез — 200 г; зелень, перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный с солеными огурцами

Картофель сварим в мундире, очистим, остудим и нарежем тонкими ломтиками, а репчатый лук, красные помидоры, соленые или маринованные огурцы, стручки зеленого перца — кружочками. Все сложим в салатник и смешаем.

Заправим готовым майонезом или специально приготовленной острой заправкой из растительного масла, растертого с горчицей, перцем, солью и уксусом.

При подаче на стол посыпаем зеленью петрушки или укропа, зеленым луком.

Состав: *картофель — 500 г; лук — 40 г (1–2 шт.); соленые или маринованные огурцы — 1 шт.; майонез — 50 г (или 20 г растит. масла); красные помидоры — 2 шт.; зеленый перец — 1 стручок; зелень, перец, соль по вкусу.*

Салат из крекеров со свежими огурцами

Свежие огурцы нарезаем, соединяем с нарезанным зеленым луком и картофельными крекерами, жаренными во фритюре. Заправляем майонезом.

Состав: *крекеры жареные — 180 г; огурцы свежие — 3 шт.; лук зеленый — 150 г; майонез — 1,5 стакана.*

Салат зимний

Вареный картофель нарезаем мелкими ломтиками. Добавляем зеленый горошек, нашинкованную вареную морковь, нарезанные лук, соленые огурцы и консервированный сладкий перец. Заправляем сметаной или майонезом. Если необходимо, посолить.

Состав: *картофель — 300 г; огурцы соленые — 250 г; лук репчатый — 120 г; перец сладкий консервированный — 100 г; морковь — 100 г; горошек зеленый — 150 г; сметана или майонез — 200 г; соль по вкусу.*

Салат картофельный с майонезом или сметаной

Отвариваем картофель. Нарезаем картофель и соленые огурцы. Добавляем нарезанные крутые яйца, мелко нарезанный лук. Заливаем майонезом.

Картофельный салат можно заправить сметаной.

Состав: картофель — 500 г; соленые огурцы — 1 шт.; лук репчатый — 100 г; майонез — 2/3 стакана; яйца — 3 шт.; зелень петрушки, соль по вкусу.

Салат картофельный с квашеной капустой

Сваренные отдельно картофель и корни сельдерея мелко нарезаем, добавляем квашеную капусту, нарезанный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, затем перемешиваем.

Вместо сельдерея в салат можно положить 1 стакан вареной фасоли.

Состав: картофель — 510 г; корни сельдерея — 2 шт.; квашеная капуста — 400 г; репчатый лук — 1 шт.; растительное масло — 0,5 стакана; соль, сахар по вкусу.

Салат картофельный с капустой по-грузински

Картофель отвариваем, чистим, охлаждаем и нарезаем тонкими ломтиками. Белокочанную капусту тонко шинкуем, посыпаем солью и перетираем до тех пор, пока не выделится сок. Затем заливаем ее смесью из винного уксуса, сахара, соли и хорошо перемешиваем.

На середину салатника укладываем горкой вареный картофель, посыпаем нашинкованным укропом. По обе стороны также горкой выкладываем нарезанные кружочками соленые огурцы, между ними — подготовленную капусту. Все поливаем подсолнечным маслом.

Состав: картофель — 500 г; белокочанная капуста — 200 г; соленые огурцы — 200 г; винный уксус; подсолнечное масло; сахар, зелень укропа и соль по вкусу.

Салат «Минский»

К отварному картофелю, нарезанному мелкими ломтиками, добавляем квашеную капусту, отварные шампиньоны, лук репчатый. Заправляем уксусом, растительным маслом и посыпаем сахаром.

Состав: *картофель — 600 г; шампиньоны — 300 г; лук репчатый — 100–150 г; капуста квашеная — 200 г; масло растительное — 80 г; уксус и сахар по вкусу.*

Салат картофельный с майонезом или сметаной

Отваренный картофель, соленые огурцы, крутые яйца режем, добавляем к ним мелко нарезанный лук и все заливаем майонезом или сметаной.

Состав: *картофель — 500 г; соленые огурцы — 2 шт.; лук репчатый — 100 г; майонез — 2/3 стакана; яйца — 3 шт.; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Камдича по-корейски

Очищенный картофель мелко шинкуем в виде тонкой лапши, затем промываем в холодной воде (2–3 раза). Нарезанную массу опускаем в кипяченую воду. Воду солим по вкусу. После того как закипит, минуты через три все сливаем в дуршлаг. (Картофель должен быть недоваренным). Отваренный картофель кладем в чашку и заливаем кипяченым, но не горячим подсолнечным маслом. Добавляем красный и черный перец, немного зелени. Все тщательно перемешиваем и подаем к столу как холодную закуску.

Состав: *картофель — 800 г; масло подсолнечное — 100 г; перец красный и черный — по 5 г; зелень по вкусу.*

Салат картофельный с грибами

Маринованные или соленые грибы нарезаем, смешиваем с нарезанным кубиками картофелем, заправляем сметаной, солим, добавляем сахар, перец, посыпаем зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 500 г; маринованные или соленые грибы — 85 г; сметана — 160 г; зеленый лук — 75 г; сахар, соль, перец по вкусу; зелень петрушки и укропа.*

Салат картофельный с солеными грибами, капустой и огурцами

Соленые грибы мелко нарезаем. Картофель отвариваем в мундире, чистим и нарезаем ломтиками. Лук чистим, промываем и мелко нарезаем. Квашеную капусту отжимаем от рассола. Все компоненты соединяем в одной миске, поливаем маслом и уксусом, солим, перчим и хорошо перемешиваем. Затем укладываем горкой на блюдо. Украшаем кружочками соленых огурцов, шляпками грибов и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 500 г; грибы — 200 г; квашеная капуста — 1 стакан; лук — 80 г; огурцы — 1 шт.; растительное масло — 2–3 ст. ложки; уксус — 1 ст. ложка; майонез — 1 ч. ложка; соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Салат картофельный с овощами и яблоками

Вареный картофель и свежие яблоки нарезаем тонкими ломтиками, вареный сельдерей — тонкой соломкой, смешиваем с картофелем и яблоками. Поли-

ваем майонезом и укладываем в салатник горкой на листики салата. По сторонам гарнируем кружочки яичных вареных белков, наполненных вместо желтка рубленой морковью. Сверху салат посыпаем рублеными желтками, на самую верхушку кладем кружочек помидора с щепоткой укропа в середине.

Состав: *картофель — 800 г; помидоры — 100 г; морковь — 100 г; салат — 100 г; сельдерей — 50 г; яблоки — 200 г; яйца — 2 шт.; майонез — 200 г; укроп, соль по вкусу.*

Салат картофельный с птичьей печенкой

Картофель варим в мундире, чистим и мелко режем вместе с жареной печенью, заливаем растительным маслом, добавив соль и мелко нарезанную луковицу.

Состав: *картофель — 500 г; птичья печень — 2 шт.; репчатый лук — 80 г; растительное масло, соль по вкусу.*

Салат картофельный по-венгерски

Картофель, цветную капусту, стручковую фасоль варим в подсоленной воде. Картофель и цветную капусту нарезаем ломтиками. Смешиваем с фасолью и консервированным или отваренным в соленой воде зеленым горошком. Добавляем майонез.

Украсить можно кружочками красных помидоров, свежих огурцов, зеленым перцем. Посолить, поперчить по вкусу.

Состав: *картофель — 500 г; цветная капуста — 200 г; стручковая фасоль и зеленый горошек — 200–300 г; майонез — 150–200 г; огурцы — 1 шт.;*

помидоры — 3 шт.; зеленый стручковый перец — 2 шт.; перец молотый, соль по вкусу.

Салат венгерский

Вареный картофель, слегка припущенную (для мягкости) капусту, шпик нарезаем лапшой и перемешиваем. Прибавляем измельченный на терке хрен. И заправляем лимонным соком, маслом, солью.

Состав: *картофель — 300 г; капуста савойская — 300 г; шпик — 100 г; хрен — 50 г; лимон — 2 шт.; масло растительное — 50 г; перец, соль по вкусу.*

Салат по-немецки

Неочищенный картофель запекаем в жаровом шкафу. Слегка остудив, вынимаем ложкой сердцевину, которую и перемешиваем с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, свеклу нарезаем тонкими ломтиками. Все вместе соединяем, перемешиваем, солим, заправляем маслом и уксусом.

Состав: *картофель — 200 г; яблоки — 200 г; огурцы соленые — 200 г; свекла — 200 г; лук репчатый — 50 г; масло растительное — 40 г; зелень петрушки — 0,5 пучка; уксус, соль по вкусу.*

Салат по-французски

Вареный картофель, морковь, сельдерей, петрушку, яблоки, соленые огурцы нарезаем мелкими кубиками. Все компоненты соединяем, добавляем зеленый горошек, заправляем майонезом, солим по вкусу.

Состав: *картофель — 200 г; яблоки — 70 г; морковь — 150 г; сельдерей (корень) — 100 г; петрушка (корень) — 70 г; горошек зеленый — 170 г; огурцы соленые — 130 г; майонез — 100 г; соль по вкусу.*

Салат из картофеля, сельдерея и яблок

Очищенный салатный сельдерей порежем соломкой, яблоки и вареный картофель — ломтиками. Все соединим, польем майонезом, перемешаем. Переложим в салатницу, украсим веткой сельдерея, кусочками яблок.

Состав: *картофель — 500 г; яблоки — 200 г; сельдерей — 1 корень; майонез — 260 г; перец по вкусу.*

Садовый салат по-американски

Вареный картофель нарезаем кубиками и смешиваем с нарезанными так же сельдереем, огурцами, редиской, сладким перцем и салатом. Смешаем с соусом и осторожно перемешаем.

Подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

Состав: *картофель вареный — 2 стакана; сельдерей вареный — 0,5 стакана; огурцы — 0,5 стакана; редис и сладкий перец — 1/4 стакана.*

Соус: *лук репчатый — 0,5 ч. ложки; уксус винный — 0,5 ч. ложки; майонез — 0,5 стакана; красный перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный с яблоками

Картофель отварим, остудим, очистим и нарежем тонкими ломтиками. Яблоки нарежем так же. Переме-

шаем, заправим соусом майонез, посыплем рубленой зеленью петрушки, укропа, сельдерея. Дадим постоять, чтобы картофель пропитался соусом.

Состав: *картофель — 500 г; яблоки — 130 г; рубленая зелень — 5 чайных ложек; майонез — 300 г.*

Салат картофельный со спаржей (режанс)

Вареные картофель, спаржу, свежие сладкие яблоки нарезаем ломтиками. И все, перемешав, заправляем майонезом, перцем, солью.

Состав: *картофель — 200 г; спаржа — 200 г; яблоки — 200 г; майонез — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный со спаржей по-румынски

Снимаем со спаржи кожицу, обмываем, заливаем кипящей водой, прибавляем соль, сахар и варим до мягкости. Процеживаем, нарезаем палочками длиной в 2 см. Картофель моем щеткой, заливаем кипящей водой, отвариваем. Очищаем, охлаждаем, нарезаем небольшими кубиками.

Приготовление соуса: сметану кладем в кастрюльку, добавив муки, помешивая, вскипятим. Смешаем с желтками. Заправим по вкусу горчицей, солью, уксусом, сахаром. Охладим. Спаржу и картофель перемешаем с соусом, прибавим половину порции зеленого лука, положим в стеклянный салатник. Посыпаем зеленым луком и украшаем головками спаржи.

Состав: *картофель — 409 г; спаржа — 500 г; лук зеленый — 1 ст. ложка.*

Соус: *сметана — 250 г; желтки — 2 шт.; мука — 20 г; горчица — 30–50 г; сахар, уксус, соль по вкусу.*

Салат картофельный с физалисом или помидорами

Картофель отварим, очистим, остудим и нарезаем ломтиками. Соленый физалис или помидоры также нарезаем, добавляем нарезанный кольцами репчатый лук, соль, молотый перец, перемешаем, заправим растительным маслом и еще раз перемешаем.

Состав: *картофель — 500 г; физалис соленый или соленые помидоры — 400 г; лук репчатый — 100 г; масло растительное — 25 г; соль, перец по вкусу.*

Салат арлезианский

Картофель сварим, нарезаем кружочками. Свежие помидоры очистим от кожицы, удалим семена и нарезаем кружочками. Сырые баклажаны чистим, нарезаем и солим. Все овощи перемешиваем и солим. Отдельно измельчаем на терке хрен и смешиваем со сливками.

Состав: *картофель — 200 г; помидоры — 200 г; баклажаны — 200 г; хрен — 100 г; сливки — 150 г; соль по вкусу.*

Салат американский

Картофель сварим, очистим и нарежем кружочками. Помидоры свежие и репчатый лук также нарезаем кружками. Все смешаем с нашинкованным сельдереем и сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружочками. Посолим и польем оливковым маслом и уксусом.

Состав: картофель — 200 г; помидоры — 200 г; лук репчатый — 100 г; сельдерей — 200 г; яйца — 2 шт.; масло оливковое — 40 г; уксус, соль по вкусу.

Салат картофельный со свеклой

Картофель сварим, почистим. Испечем или сварим свеклу. Картофель и свеклу порежем ломтиками, положим вареную белую фасоль, перец, соль, растительное масло, уксус, рубленую зелень. Все хорошо перемешаем. Этот салат прекрасно сочетается как гарнир с отварной говядиной.

Состав: картофель — 500 г; свекла — 250 г; сухая белая фасоль — 25 г; растительное масло — 1 ст. ложка; уксус, зелень, перец, соль по вкусу.

Салат картофельный с редькой

Картофель сварим в мундире, очистим и мелко нарежем. Редьку очистим, промоем, натрем на терке и смешаем с вареным картофелем и мелко нарезанным луком. Посолим и заправим растительным маслом.

Состав: картофель — 500 г; редька большая — 1 шт.; репчатый лук — 80 г; растительное масло, соль по вкусу.

Салат огородничный

Вареный картофель нарезаем кружочками. Сваренные стручки зеленой фасоли режем кусочками длиной 2 см. Отвариваем зеленый горошек и маленькие соцветия цветной капусты. Зелень петрушки необхо-

димо мелко порезать. Все смешаем с черным перцем и заправим маслом и уксусом.

Состав: *картофель — 200 г; фасоль зеленая — 200 г; капуста цветная — 200 г; зеленый горошек — 150 г; масло оливковое — 80 г; уксус — 30 г; петрушка — 0,5 пучка; перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный с зеленой стручковой фасолью по-польски

Картофель отварим, очистим и нарежем мелкими кубиками. Стручки фасоли необходимо хорошо промыть, очистить от жилок. Кладем их в кипящую воду, заправленную солью и сахаром. Варим, пока фасоль не станет мягкой. Все компоненты смешиваем. Заправляем солью, уксусом, сахаром по вкусу. Добавляем майонез и тщательно перемешиваем.

Состав: *картофель — 400 г; фасоль стручковая — 400 г; майонез — 200 г; сахар, соль по вкусу.*

Салат картофельный с фасолью

Фасоль промываем и замачиваем в кипяченой воде на 12 часов. Варим в той же воде, пока не станет мягкой. Горячий вареный картофель нарезаем тонкими кружочками, смешиваем с вареной фасолью и заправляем сметаной, растертой с солью, горчицей, перцем, сахаром, соком лимона. Украшаем помидорами, зеленью.

Состав: *картофель — 600 г; сухая фасоль — 100 г; зеленый или репчатый лук — 100 г; сметана — 150 г; салат — 50 г; помидоры — 1–2 шт.; горчица — 50 г; сахар, сок лимона или уксус, перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный с эстрагоном по-румынски

Картофель отварим, очистим и нарежем ломтиками средней толщины. Смешиваем майонез с горчицей, приправленный солью, уксусом или лимоном. Прибавляем в него сахар, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки и немного эстрагона. Перемешаем с картофелем, выложим в салатник и украсим ломтиками помидора или мелко нарезанного сырого зеленого сладкого перца.

Состав: *картофель — 500 г; яичный желток — 1 шт.; горчица — 0,5 ч. ложки; сахар — 0,5 ч. ложки; растительное масло — 50 г; лимонный сок или уксус — 0,5 ст. ложки; зелень петрушки и укропа — 0,5 ст. ложки; листья эстрагона — несколько штук.*

Салат картофельный с кукурузой

Холодный вареный картофель нарезаем ломтиками. Отваренную сахарную кукурузу охлаждаем и смешиваем с картофелем. Заправляем растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем. Уложив в салатник горкой, посыпаем зеленым луком.

Состав: *картофель — 600 г; кукуруза — 300 г; зеленый лук — 70 г; растительное масло — 2–3 ст. ложки; уксус, соль, перец, сахар по вкусу.*

Салат по-казахски

Картофель вареный, жареное мясо, морковь, огурцы, очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезаем тонкими ломтиками. Добавляем зеленый горошек

и все перемешиваем. Затем посыпаем перцем, заправляем сметаной и соусом майонез. Заправленный салат украшаем кусочками мяса, яблок, омлетом и зеленью.

Состав: *картофель — 200 г; говядина — 400 г; яйца — 4 шт.; огурцы соленые — 200 г; морковь — 60 г; зеленый горошек — 40 г; яблоки — 150 г; майонез — 160 г; сметана — 60 г; зелень, перец, соль по вкусу.*

Салат «Киевский»

Овощи нашинкуем и заправим майонезом. Из мякоти кур приготовим кнельную массу. Куриное мясо пропускаем через мясорубку, смешиваем с мукой и молоком, непрерывно взбивая. Таким же образом добавляем белок яйца и продолжаем взбивать до состояния пышности. Затем из полученной кнельной массы создаем фрикадельки и отвариваем их.

В салатницу горкой укладываем приготовленные овощи, сверху украшаем отваренными фрикадельками, зеленью, яйцами.

Состав: *картофель — 500 г; огурцы свежие — 3–4 шт.; яйца — 3 шт.; майонез, зеленый горошек, зелень, соль по вкусу.*

Кнельная масса: *мякоть кур — 200 г; мука — 1 ст. ложка; молоко — 0,5 стакана; яйца — 1–2 шт.; соль по вкусу.*

Салат русский

Картофель нарезаем кубиками. Яблоко очистим от кожицы, освободим от сердцевины. Затем яблоко, огурцы, мясо, сельдь нарезаем мелкими кубиками. Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени приготав-

ливаем (методом смешивания) соус для салата. Смешиваем соус с салатом.

Состав: *картофель вареный — 500 г; свинина или говядина вареные или жареные — 250 г; яйца — 2 шт.; яблоки — 1 шт.; огурцы соленые — 2 шт.; сельдь — 1 шт.; свекла вареная — 250 г; соль по вкусу.*

Соус: *сметана — 100 г; хрен тертый — 1 ст. ложка; уксус — 2 ст. ложки; горчица — 1 ч. ложка; зелень нарубленная — 1/2 стакана; соль по вкусу.*

Салат из картофеля и сосисок или колбасы

Отварной картофель режем небольшими ломтиками. Колбасу или вареные сосиски нарезаем кубиками. Соединяем с картофелем, перчим, смешиваем с майонезом, заправляем сахаром. Перекладываем в салатник, посыпаем рубленым луком.

Состав: *картофель — 600 г; колбаса или сосиски — 300 г; майонез — 1 банка; сахар — 1 ч. ложка; зеленый лук — 100 г; перец по вкусу.*

Салат «Рассоле» по-латышски

Сваренный и очищенный холодный картофель, огурцы, яблоки (без кожицы и семян) нарезаем ломтиками. Так же нарезаем вареную свинину, сельдь и яйца. Все это заправляем сметанным соусом. При подаче на стол украшаем ломтиками огурцов, помидоров, яблок и яиц, листьями салата и зеленью петрушки (или зеленым горошком).

Состав: *картофель — 600 г; свинина — 200 г; сельдь — 100 г; солёные огурцы — 300 г; яблоки — 100 г; помидоры — 1–2 шт.; яйца — 2 шт.; листки салата.*

Соус: *сметана — 300 г; хрен — 80 г; 3%-ный уксус — 60 г; яйца — 2 шт.; горчица — 15 г; зеленый горошек или зелень петрушки — 100 г; перец, соль по вкусу.*

Салат картофельный с килькой

Подготовим картофельное пюре, укладываем его горкой в салатник, у основания сворачиваем колечками кильку (предварительно удалив головки и внутренности). Сверху посыпаем мелко нарезанным зеленым луком. Поливаем заправкой из растительного масла, уксуса, перца и соли.

Состав: *картофель — 800 г; кильки — 200 г; лук зеленый — 80 г; салатная заправка — 200 г; соль по вкусу.*

Салат по-датски

Картофель сварим в мундире, очистим и нарезаем тонкими дольками. Молодые стручки фасоли разрезаем на 2—3 части и тушим в небольшом количестве воды. Сельдь разделываем и режем на кусочки шириной 3 см. Майонез смешиваем с тертым луком и перцем. Соединяем все продукты и заправляем приправленным майонезом.

Состав: *картофель — 300 г; фасоль — 800 г; сельдь соленая — 3 шт.; лук — 60 г; майонез — 100—125 г.*

Салат из картофеля и сельди

Охлажденный вареный картофель очистим, порежем. Сельдь нарезаем тонкими полосками. Репчатый лук мелко изрубим.

Приготовим соус: к растительному маслу с мукой добавим воду (0,5 стакана), вскипятим, помешивая. Снимаем с огня и добавляем сырой желток, немед-

ленно перемешиваем. Вливаем сметану. Приправим по вкусу уксусом, солью, сахаром и молотым красным перцем. Приготовленные картофель, сельдь и репчатый лук смешиваем с половиной соуса. Выкладываем на блюдо, поливаем оставшимся соусом и сверху посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 600 г; очищенная сельдь — 200 г; репчатый лук — 50 г; растительное масло — 4 ст. ложки; мука — 1 ст. ложка; яичный желток — 1 шт.; сметана — 2–3 ст. ложки; сахар, уксус, перец, зелень, соль по вкусу.*

Салат из картофеля с яблоками и сельдью

Вареные картофель, морковь, яйца, а также помидоры, огурцы, яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарезаем полукружочками. Лук — кольцами, листики салата — соломкой, филе сельди — небольшими кусочками. Все соединяем, добавляем майонез, уксус и перемешаем.

Перекладываем в салатник и украшаем яблоками или зеленью.

Состав: *картофель — 3 шт.; сельдь соленая — 2 шт.; огурцы свежие — 2 шт.; морковь — 2 шт.; яйца — 2 шт.; яблоко — 1 шт.; репчатый лук — 2 шт.; помидоры — 2 шт.; майонез — 4 ст. ложки; уксус — 1 ст. ложка; зеленый салат — 25 г; зелень укропа или петрушки для украшения.*

Салат картофельный с мясом или рыбой

Яйца отварим вкрутую, охладим, очистим. Картофель сварим, очистим от кожицы, охладим. Жареное мясо или рыбу, картофель, огурцы, яблоки, яйца

нарезаем мелкими кубиками. Добавляем консервированный зеленый горошек. Все это перемешиваем, прибавив майонез. Заправим солью, щепоткой сахара, уксусом (или соком лимона), горчицей. Положим в салатник, зальем оставшимся майонезом, сверху посыплем мелко нарубленной зеленью петрушки. Украсим листиками салата или другими овощами.

Состав: *картофель — 500 г; жареное мясо или рыба — 150 г; соленые огурцы — 100 г; яблоки — 70 г; зеленый горошек — 70 г; яйца — 2 шт.; майонез — 200 г; сахар, уксус или сок лимона, рубленая зелень, соль по вкусу.*

Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)

Картофель сварим в кожуре, очистим, нарезаем ломтиками. Еще теплым смешаем с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпаем зеленым луком, обливаем растительным маслом, засыпаем истолченными сухарями. Поперчим, посолим по вкусу и запекаем в духовке. Подавать горячим.

Состав: *картофель — 1 кг; сельдь — 2 шт.; растительное масло — 2 ст. ложки; сухари — 2–3 шт.; репчатый или зеленый лук — 100 г; перец, соль по вкусу.*

Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)

Картофель сварим (лучше на пару), остудим, почистим и нарезаем ломтиками. Сельдь и лук вымываем, очистим и изрубим. Круто сваренный яичный желток растираем до гладкости с растительным маслом и горчицей. Положим в заправку каперсы, перец, нальем уксус, посолим. Яичный белок изрубим. Все смешаем, посыплем рубленой зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; сельдь — 2 шт.; лук репчатый — 100 г; яйца — 2 шт.; растительное масло — 2 ст. ложки; горчица — 2 ч. ложки; каперсы — 1 ст. ложка; уксус, перец, соль по вкусу.*

Воздушный картофель (суфле)

Для приготовления этого блюда лучше отобрать наиболее крупные клубни. Режем их ровными ломтиками, обсушим, положим в сетку, погрузим во фритюр, нагретый до 120—130°, и доведем до готовности, пока на картофеле не образуется бледная корочка. Затем положим его во фритюр, нагретый до 180°. Образующийся при погружении в такой фритюр внутри ломтиков картофеля пар вздувает их, а дополнительное обжаривание делает корочку румяной.

Воздушный картофель вынимаем из фритюра и пересыпаем мелкой солью.

Состав: *картофель — 500 г; жир — 250 г.*

Картофельный форшмак

Положим в кастрюлю подсолнечное масло, нарежем лук и припустим его в кастрюле пока не пожелтеет. В ту же кастрюлю кладем картофель и снова припускаем. Когда картофель будет готов, добавим в кастрюлю килек или такое же количество селедки.

У килек надо предварительно обрезать головы и хвосты и очистить от внутренностей. Селедку чистят обычным способом, но обязательно удаляют хребет и кости. Все содержимое надо хорошо перемешать.

Затем всю смесь пропускаем через мясорубку и добавляем сырых, измельченных на мясорубке яблок. Можно дополнительно заправить маслом (по вкусу), поперчить.

Выкладываем готовую закуску на селедочницу и украшаем ломтиками вареного яйца.

Состав: *картофель — 200 г; репчатый лук — 6 шт.; килька или сельдь — 250—300 г; яблоки — 500 г; подсолнечное масло — 4 ст. ложки; перец по вкусу.*

Форшмак картофельный

Сельдь замочим в воде на 3—4 часа, меняя воду, затем очистим от костей и кожи и пропустим через мясорубку.

Следом через мясорубку пропускаем обжаренный до золотистости лук, размоченную в молоке и хорошо отжатую булку.

Все это хорошо смешаем с протертым вареным картофелем, добавим сметану, растертую с яйцами. Перец и соль по вкусу. Хорошо вымешаем, выложим в смазанную маслом и обсыпанную сухарями низкую кастрюлю и поставим запекаться в духовке со средним жаром на 45 минут.

К форшмаку подают салат из свежих овощей или цельные помидоры и огурцы.

Состав: *картофель протертый — 1 стакан; сельдь — 2 шт.; репчатый лук — 1 шт.; сметана — 1 стакан; яйцо — 2 шт.; городская булка — 2—3 кусочка; панировочные сухари — 1 ст. ложка; топленое масло — 1 ст. ложка; соль и перец по вкусу.*

Форшмак из картофеля, мяса и сельди

Холодный вареный картофель, мясо и вымоченную сельдь без кожи и костей пропускаем через мясорубку. К массе добавляем соль, перец, сметану, яичные желтки и все тщательно вымешиваем. Затем

взбиваем белки и соединяем их с приготовленной массой.

Выкладываем все на сковородку, смазанную жиром, посыпаем молотыми сухарями, сверху — тертым сыром, сбрызгиваем маслом и запекаем в жарочном шкафу в течение 15—20 минут.

Состав: *картофель — 600 г; мясо — 700 г; сельдь — 200 г; сметана — 160 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 60 г; сахар — 20 г; сыр — 25 г; перец, соль по вкусу.*

Форшмак из картофеля с икрой

Сырой картофель чистим, нарезаем небольшими кубиками и тушим в масле. Лук шинкуем и тоже тушим в масле.

Икру свежих чешуйчатых рыб (судака, линя, карпа, сазана, язя, окуня и др.) очищаем от пленок, вливаем в нее сметану и размешиваем. Затем картофель, лук, икру перемешиваем, солим, добавляем масло и запекаем в форме, кастрюле или глубокой сковороде.

Состав: *картофель — 1 кг; икра свежая — 500 г; лук репчатый — 100 г; масло — 75 г; сметана — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Салат «кароли» (по-венгерски)

Отварим картофель и свежие стручки фасоли. Картофель, помидоры, маринованные огурцы, яйцо нарезаем кубиками, стручковый сладкий перец и салат — полосками. Добавляем стручки фасоли. Все смешиваем с соусом тартар. Салат перекладываем в салатник в виде горки и посыпаем зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; помидоры — 600 г; отварные свежие стручки фасоли — 240 г; огурцы — 240 г; перец сладкий — 240 г; салат — 1 головка; яйцо — 1 шт.; петрушка — 1 пучок.*

Соус тартар: *майонез — 200 г; белое вино — 4 ст. ложки; лимонный сок — 2 ст. ложки; горчица — 2 ч. ложки; сметана — 2 ст. ложки; сахарная пудра — на кончике ножа; перец, соль по вкусу.*

Салат из картофеля и креветок

Креветки сварим в подсоленной воде, очистим от панциря, разделим на волокна и охладим.

Вареные картофель и морковь нарезаем тонкими ломтиками. Огурцы разрезаем таким же способом. Подготовленные овощи перемешиваем, добавляем зеленый горошек, майонез или сметану, соль и перемешиваем. Укладываем горкой в салатник, сверху помещаем мясо креветок, украшаем вареным яйцом и листьями зеленого салата.

Состав: *картофель — 5—6 шт.; креветки — 300—400 г; огурцы соленые или свежие — 2 шт.; морковь — 2 шт.; зеленый горошек — 5 ст. ложек; зеленый салат — 50 г; яйцо — 1 шт.; сметана или майонез — 150 г; соль по вкусу.*

Салат картофельный с кальмарами

Кальмары отвариваем, удаляем поверхностную пленку. Охлаждаем и нарезаем поперек волокон тонкой соломкой.

Вареный картофель чистим, нарезаем ломтиками, огурец — кубиками.

Подготовленные овощи смешиваем с кусочками кальмаров, зеленым горошком, солью и перцем.

Можно заправить майонезом или сметаной и украсить зеленью.

Во второй вариант добавляем к выше сказанному яблоки (свежие или маринованные), вареную морковь, яйцо.

Состав: *картофель — 3 шт.; кальмары — 500 г; огурец свежий или маринованный — 1 шт.; зеленый горошек — 3 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*
Для второго варианта: *яблоко — 2 шт.; морковь — 2 шт.; яйцо — 1 шт.*

Салат «Крестьянский»

Отварить картофель в мундире, очистить, остудить, нарезать мелкими кубиками. Фасоль отварить в небольшом количестве воды с добавлением 1 ст. ложки растительного масла.

Лук, огурцы, соленые грузди нашинковать и соединить с картофелем и фасолью.

Посыпать черным молотым перцем, полить растительным маслом, выложить в салатник.

Состав: *картофель — 600 г; фасоль — 1/2 стакана; грузди соленые — 250—300 г; лук репчатый — 1 головка; огурцы соленые — 2 шт.; перец черный, масло растительное по вкусу.*

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп из молодого картофеля

Приготовим отвар из овощей. Молодой картофель нарезаем ломтиками или соломкой, опускаем в процеженный овощной отвар и варим. Суп будем заправлять разведенной в отваре мукой. Прокипятим, посолим. Положим сметаны. Посыпаем рубленым укропом.

Состав: *картофель — 600 г; овощи — 250 г; сметана — 200—250 г; мука — 1 ст. ложка; рубленая зелень — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Суп из молодого картофеля с укропом

Приготовим овощной отвар из моркови и петрушки, процедим, вскипятим. Опустим туда очищенный промытый мелкий целый картофель, мелко рубленный и спассерованный на сливочном масле репчатый лук. Доводим на медленном огне до готовности.

В конце варки кладем промытый, мелко рубленный зеленый укроп и снимаем с огня. Желтки растираем со сливочным маслом, разводим овощным отваром. Вливаем эту смесь в суп, добавляем соль, перец и размешиваем. При подаче на стол суп разливаем в тарелки и кладем по 1—8 гренок из белого хлеба.

Состав: *картофель молодой — 800 г; морковь — 150 г; петрушка — 15—20 г; сливочное масло — 2 ст. ложки; желтки — 2 шт.; хлеб для гренок — 400 г; зелень укропа, соль по вкусу.*

Суп картофельный с листьями молодого шпината

Мелко режем очищенный картофель и варим в подсоленном кипятке. Сразу же опускаем в воду шпинат и даем вскипеть. Добавляем сливки или молоко, масло. Прокипятим.

Перед подачей на стол посыпаем рублеными укропом и петрушкой.

Состав: *картофель — 600 г; шпинат — 260 г; сливки или молоко — 2 стакана; масло — 2 ст. ложки; рубленый укроп, петрушка, соль по вкусу.*

Картофельный суп (протертый)

Картофель очистим, промоем, зальем 4 стаканами холодной воды и варим до мягкости. Затем протираем через сито. Полученное пюре разводим слитым отваром и молоком, добавим соль и еще раз вскипятим.

Перед подачей суп заправляем яичным желтком, растертым с маслом.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 2 стакана; масло — 2 ст. ложки; яйца — 2 шт.; соль по вкусу.*

Суп картофельный со щавелем

Готовим картофельный суп, за 5—8 минут до окончания варки добавляем нарезанный щавель.

Состав: *картофель — 600 г; щавель — 300 г; морковь — 80 г; петрушка — 25 г; лук репчатый — 60 г; маргарин — 60 г; сметана — 60 г; лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами

Сушеные грибы, промытые и вымоченные в холодной воде, варим до готовности. В полученный бульон кладем картофель, нарезанный кубиками, лук и морковь, обжаренные соломкой, соль. В конце варки добавим в бульон грибы, нарезанные соломкой, и специи.

При подаче на стол в тарелки кладем сметану.

Состав: *картофель — 800 г; сухие грибы — 30—50 г; лук репчатый — 80 г; сливочное масло — 3 ст. ложки; сметана — 100 г; морковь — 80 г; петрушка, соль и специи по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Мелко нашинкуем вареные грибы и положим их в процеженный грибной бульон. Лук, мелко нарубленный, пассеруем на растительном масле, добавим муку и продолжаем пассеровать еще 5 минут. После чего соединяем с грибным бульоном. Суп доводим до кипения, добавляем картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варим до готовности.

Состав: *картофель — 600 г; грибы сушеные — 20 г; лук репчатый — 60 г; чернослив — 60 г; масло подсолнечное — 40 г; мука — 20 г; изюм — 60 г; соль по вкусу.*

Суп картофельный со свежими грибами

Свежие белые грибы или маслята очистим и промоем. Ножки грибов отрезаем, рубим и поджариваем в масле. Отдельно поджариваем корнеплоды и лук. Шляпки грибов нарезаем ломтиками, ошпариваем,

откидываем на сито, а когда вода стечет, перекладываем в кастрюлю, заливаем водой и варим 40 минут. После этого добавляем нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, корнеплоды, лук, специи, соль и варим еще 20—30 минут.

При подаче на стол суп хорошо бы заправить сметаной или манной крупой, зеленью (укропом и зеленым луком).

Состав: *картофель — 700 г; грибы свежие — 220 г; корнеплоды и лук — 200 г; масло — 2 ст. ложки; зелень, специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с солеными рыжиками

Соленые рыжики отварим. Воду сливаем, а грибы мелко шинкуем.

В кастрюлю складываем грибы, лавровый лист, подрумяненный в масле нашинкованный лук, мелко нарезанный картофель. Добавляем кипяченое молоко, масло. Поставим на огонь и варим до готовности.

Перед подачей на стол посыпаем суп мелко нарезанными укропом и петрушкой.

Состав: *картофель — 500 г; соленые грибы — 300 г; молоко — 8 стаканов; лук — 50—100 г; масло — 2 ст. ложки; укроп, петрушка, соль по вкусу.*

Суп картофельный со свежими грибами по-польски

Овощи заливаем кипятком, солим, варим до мягкости. Свежие грибы тщательно перемываем, чистим, мелко шинкуем, варим в небольшом количестве воды вместе с нарезанным кружочками луком. Грибной отвар необходимо процедить.

Грибы заправляем мукой, размешанной с холодным отваром. Добавляем картофель и овощи. Прокипятим, посолим, приправим перцем, укропом, рубленой зеленью петрушки, сметаной. Подавать с лазанками (домашняя лапша, нарезанная мелкими квадратиками), кашей из перловой крупы, клецками.

Состав: *картофель — 500 г; свежие грибы — 400 г; овощи — 200 г; лук — 100 г; сметана — 200 г; мука — 1 ст. ложка; перловая каша — 300 г; лапша — 100 г; рубленая зелень — 1 ст. ложка; специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с грибами, свекольной ботвой и огурцами

Сушеные грибы промываем в теплой воде и замачиваем. Когда набухнут, варим в той же воде под крышкой до мягкости. Свежие грибы также варим. Затем вынимаем, нарезаем соломкой и вновь опускаем в воду. Холодный вареный картофель, свекольную ботву, очищенные от кожицы огурцы, зеленый лук нарезаем и опускаем в грибной бульон. Добавляем тертый хрен, посолим и еще немного поварим. К концу варки прибавим немного сметаны и уксуса.

Состав: *картофель — 600 г; сушеные грибы — 100 г (или 500 г свежих); свекольная ботва — 100 г; свежие огурцы — 300 г; зеленый лук — 80 г; хрен — 20 г; соль, уксус по вкусу.*

Суп картофельный с грибами и кабачками

Белые грибы хорошо промываем, варим в подсоленной воде. Бульон сливаем в другую посуду, а грибы нарезаем в виде лапши. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистим, промоем, нарежем со-

ломкой и пассеруем на сливочном масле. Картофель и кабачки чистим, промываем, разрезаем пополам вдоль и затем полукружочками.

В кипящий грибной бульон опускаем картофель. Даем вскипеть. Добавляем грибы, кабачки, пассерованные коренья и варим до готовности.

В конце варки кладем нарезанные дольками красные помидоры, мелко резанный сладкий перец. Опять даем вскипеть и сразу же сдвигаем на край плиты.

Подавая суп, поливаем сметаной и посыпаем мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; белые грибы — 100 г; кабачки — 1 шт.; морковь — 80 г; петрушка — 1 шт.; сельдерей — 1 шт.; лук-порей — 1/4 стебля; помидоры — 120 г; сладкий перец — 1 стручок; сливочное масло — 4 ст. ложки; сметана — 4 ст. ложки; зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами

Ножки свежих белых грибов мелко нарубим и спассеруем на жире. Шляпки нашинкуем и варим в бульоне или воде 30—40 минут. Картофель нарезаем в форме кубиков или шашек. Коренья режем ломтиками, лук шинкуем и все вместе пассеруем с жиром.

В кипящую воду или бульон закладываем пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель и варим 15—20 минут. За 15—20 минут до окончания варки добавляем нарезанные помидоры и солим. Отдельно варим мозги. В тарелки кладем кусками мозги, наливаем суп и заправляем сметаной и зеленью.

Состав: *картофель — 700 г; мозги — 200 г; грибы белые свежие — 220 г; лук репчатый — 80 г; морковь —*

80 г; петрушка — 20 г; помидоры — 120 г; маргарин — 20 г; сметана — 40 г; морковь, зелень, соль по вкусу.

Суп картофельный с фаршированными кабачками

Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей чистим, промываем, нарезаем кубиками. Все это необходимо спассеровать на топленом масле. Кабачки чистим, разрезаем поперек на 3—4 части, чайной ложкой удаляем семена, а образовавшиеся отверстия заполняем фаршем.

Приготовление фарша: рис хорошо промываем, отвариваем до полуготовности и откидываем на сито. К рису прибавляем пассерованные мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и зелень, вбиваем сырое яйцо, соль и перец, все хорошо прокипятим. Кабачки фаршируем, укладываем в сотейник, подливаем немного воды, добавляем сливочное масло. Ставим в духовой шкаф и тушим до готовности.

В кипящий овощной отвар запускаем пассерованные овощи и доводим до кипения, а затем добавляем перекипяченный хлебный квас.

Желтки взбиваем со сметаной, выливаем в суп, размешиваем. Суп заправляем солью.

При подаче в тарелку сначала кладем фаршированные кабачки, наливаем суп, сверху посыпаем рубленой зеленью.

Состав: *картофель — 500 г; морковь — 60—80 г; петрушка — 10 г; сельдерей — 10 г; лук-порей — 1/4 стебля; масло топленое — 4 ст. ложки; желток — 2 шт.; сметана — 0,5 стакана; кабачки — 2 шт.*

Фарш: *рис — 0,5 стакана; морковь, петрушка и лук — по 2 корня; яйца — 1 шт.; соль, перец, зелень, хлебный квас по вкусу.*

Суп картофельный с кабачками

Морковь, петрушку и лук-порей чистим, промываем, нарезаем тонкими кружочками, закладываем в сотейник. Добавляем топленое масло, тонко нарезанный сладкий перец и пассеруем до готовности.

Картофель и кабачки очищаем, промываем, разрезаем вдоль на 2 половинки и нарезаем полукружочками толщиной в 0,5 см. Затем опускаем в кипящую воду или овощной отвар. Даем вскипеть, убавляем огонь, а затем на медленном огне варим 5—10 минут. В конце варки кладем красные помидоры, нарезанные дольками, солим.

При подаче на стол суп равномерно разливаем в тарелки, добавляем в каждую по 1 столовой ложке сметаны, посыпаем мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 80 г; петрушка — 10 г; лук-порей — 1/4 стебля; кабачок — 1 шт.; перец сладкий — 1 шт.; помидоры — 100—120 г; масло топленое — 4 ст. ложки; сметана — 4 ст. ложки; соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Юшка картофельная с кабачками

В кипящий бульон кладем нарезанный дольками картофель, кипятим 5—10 минут. Добавляем кабачки, нарезанные дольками, и варим еще 10—15 минут. После чего заправляем солью, перцем и лавровым листом. Подать со сметаной, посыпанной зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 100 г; кабачки — 300 г; помидоры — 250 г; лук репчатый — 80 г; морковь — 100 г; петрушка (корень) — 45 г; жир — 60 г; сметана — 60 г; перец, соль, зелень петрушки по вкусу.*

Пити по-азербайджански

Грудинку, шею, голяшку баранины с костью варим 30—40 минут вместе с предварительно замоченным горохом. За 20 минут до готовности запускаем в суп нарезанный дольками репчатый лук, специи, некрупный одинакового размера картофель, алычу, рубленое курдючное сало и крепкий настой шафрана или томат (помидоры).

Состав: *картофель — 500 г; баранина — 400 г; горох — 80 г; курдючное сало — 80 г; лук репчатый — 60 г; свежая алыча — 80 г; сушеная — 40 г; томат-пюре — 40 г (свежие помидоры — 4—5 шт.); перец, имбирь, шафран, соль по вкусу.*

Угро по-таджикски

В кипящий бульон кладем горох, а через 30—40 минут — картофель и даем хорошо прокипеть. Затем добавляем лапшу, нарезанные соломкой пассерованные корнеплоды, лук, томат-пюре, специи и варим до готовности.

Подать с куском мяса, заправив кислым молоком.

Состав: *картофель — 500 г; говядина — 300 г; горох — 100 г; репчатый лук — 140 г; мука или лапша — 120 г; яйца — 1 шт.; корнеплоды — 100 г; томат-пюре — 60 г; жир — 60 г; кислое молоко — 160 г; специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с горохом и макаронами

Лущеный сушеный горошек перебираем, промываем и варим до мягкости. Морковь, петрушку, лук

репчатый очищаем, промываем, нарезаем в виде лапши. Кладем на сковороду, добавив топленое масло, 2–3 ложки воды и пассеруем до готовности.

В кипящую воду опускаем мелко наломанные макароны, доводим до кипения. Затем кладем нарезанный дольками картофель, спассерованные овощи и варим еще 15–20 минут. В конце варки прибавляем горох с отваром, соль, перец, лавровый лист. Даем прокипеть и снимаем с огня.

При подаче на стол посыпать мелкорубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; горох — 0,5 стакана; морковь и петрушка — 1/2 корешка; лук репчатый — 100 г; макароны — 100 г; топленое масло — 4 ст. ложки; соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Суп картофельный с сосисками

Сварим бульон из мяса с овощами, добавим очищенный и крупно нарезанный картофель, отварим его до мягкости и процедим суп через дуршлаг. Протираем в бульон лук, морковь и картофель, вскипятим, заправим сметаной с желтками и опустим очищенные и поджаренные сосиски.

Состав: *картофель — 7–8 шт.; мясо — 300 г; сосиски — 300 г; репчатый лук — 1 шт.; сметана — 100 г; желтки — 2 шт.; морковь — 1 шт.; соль по вкусу.*

Бозбаш по-армянски

Промытую баранину нарезаем или рубим на куски весом 30–40 г. Кладем в кастрюлю, заливаем водой так, чтобы она только покрыла баранину, солим

и, накрыв кастрюлю крышкой, варим на слабом огне, снимая пену.

В отдельной кастрюле ставим варить на слабом огне перебранный и помытый горох, залив его 2—3 стаканами холодной воды. Примерно через 1—1,5 часа в горох перекладываем сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. После этого добавляем процеженный бульон, мелко нарезанный поджаренный на масле лук, нарезанные картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец. Накрыв крышкой, тушим 20—25 минут.

Подают бозбаш, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 300 г; баранина — 300 г; горох лущеный — 120 г; яблоки — 2 шт.; лук репчатый — 60 г; томат-пюре — 2 ст. ложки; масло — 2 ст. ложки; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный белый по-румынски

Очищенный сырой картофель заливаем подсоленной кипящей водой и варим до мягкости. Воду сцеживаем в кастрюлю. А картофель протираем сквозь сито или разминаем. Сырой желток размешиваем с картофельным пюре и все это заливаем картофельным отваром. Приправить суп зеленью, поджаренным луком и небольшим количеством сливочного масла.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 1 стакан; масло сливочное — 40 г; лук репчатый — 60 г; зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный со сметаной по-чешски

Очищенный картофель варим, добавив мелко нарубленный тмин.

Сметану взобьем с мукой и добавим в картофельный бульон. Супу даем еще раз закипеть и прибавляем мелко нарубленные яйца, петрушку, укроп или какую-нибудь другую зелень.

Состав: *картофель — 700 г; яйца — 2 шт.; сметана или молоко — 1—1,2 стакана; мука — 2 ст. ложки; нарубленная зелень петрушки или укропа — 2 ст. ложки; тмин, соль по вкусу.*

Острый суп из отварного картофеля

Лук подрумяниваем на сковороде с подсолнечным маслом. Затем туда добавляем нарезанное кусочками свиное сало. Заранее отваренный и остуженный картофель натираем на терке, кладем на сковороду и перемешиваем с луком и свиным салом. Добавляем красный перец. Все это опускаем в кастрюлю с картофельным отваром и варим 20—25 минут. После чего прибавляем томатное пюре и солим.

Подавать на стол в горячем виде.

Состав: *картофель — 600 г; лук репчатый — 1 шт.; сало свиное — 40—80 г; мука — 1 ст. ложка; томат-пюре — 3 ст. ложки; соль и перец по вкусу.*

Суп картофельный со шкварками по-татарски

В кипящую подсоленную воду кладем мелко нарезанные картофель и морковь. В конце варки прибавляем лук, поджаренный на масле. Когда все сварится, добавляем готовые шкварки. Шкварки готовим из любого сала (кроме свиного): говяжьего, бараньего, куриного, гусиного.

Состав: *картофель — 1 кг; морковь — 40 г; лук репчатый — 80 г; шкварки — 40 г; масло для поджарки лука — 40 г; соль по вкусу.*

Суп картофельный с салом

Картофель варим в воде и заправляем пассерованным в шпике луком.

Состав: *картофель — 600 г; лук репчатый — 25 г; шпик — 40 г; соль, перец по вкусу.*

Суп картофельный с потрохами

Подготовленные куриные потроха варим до готовности. Бульон процеживаем, кладем в него промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные на свином сале лук и овощи и варим суп до готовности. За 10 минут до окончания варки в суп кладем специи и солим.

Состав: *картофель — 500 г; потроха куриные — 400 г; морковь — 80 г; лук репчатый — 80 г; петрушка — 20 г; лук зеленый — 40 г; пшено — 120 г; сало свиное топленое — 40 г; перец, зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный с мозгами на мясном бульоне

Лук, морковь, петрушку мелко нарезаем и пассеруем с луком до полуготовности. Картофель режем кубиками. Все запускаем в бульон. Суп доводим до готовности.

Мозги кладем в холодную воду на 30 минут, снимаем пленку и отвариваем в подкисленной уксусом

воде. Готовые мозги вынимаем из отвара, даем стечь воде, нарезаем.

В тарелку с супом кладем порцию мозгов. Посыпаем суп мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

Состав: *картофель — 900 г; мозги — 250 г; морковь — 80 г; петрушка — 25 г; масло сливочное — 40 г; лук репчатый — 80 г; уксус, зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный с луком-пореем

Морковь, лук, петрушку чистим, разрезаем вдоль на 2 половинки, слегка подпекаем и варим в двух литрах воды на медленном огне 30—35 минут.

Лук-порей очищаем, промываем, нарезаем кольцами. Положив в посуду, добавляем сливочное масло, 2—3 ложки овощного отвара и пассеруем.

Приготовленный отвар процеживаем, доводим до кипения, опускаем очищенный, помытый и нарезанный дольками картофель, кипятим 10—15 минут. Добавим спассерованный лук-порей, кипятим 5 минут, солим, перчим и сдвигаем на край плиты, заправляем сливочным маслом.

Белый хлеб нарезаем кубиками величиной с вишню, укладываем на противень, помещаем в духовой шкаф и подсушиваем.

При подаче супа на стол опускаем в каждую тарелку до 10 кубиков подсушенного хлеба, посыпаем мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 80 г; корень петрушки — 15 г; лук репчатый — 60—80 г; лук-порей — 1/3 стебля; хлеб белый — 200 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с чесноком

Отварим в подсоленной воде картофель, разомнем его, добавим растертый с солью чеснок и все вместе варим несколько минут. Затем добавляем размешанный в молоке желток, растительное свиное сало (или сливочное масло) и зелень укропа, петрушки.

Состав: *картофель — 800 г; сало (или сливочное масло) — 50 г; молоко — неполный стакан; желток — 1 шт.; чеснок — 1 головка; зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный с цветной капустой

Морковь, петрушку, лук репчатый очистим, промываем, разрезаем вдоль на 2 части, а затем нарезаем тонкими полукружочками. Все коренья складываем в сотейник, добавив топленое масло, пассеруем до готовности.

Картофель очистим, промываем, нарезаем дольками. Цветную капусту промоем, разрежем на отдельные кочешки.

В кипящую воду опускаем картофель, даем покипеть 10 минут. Затем закладываем пассерованные коренья и цветную капусту и варим еще 10 минут.

Готовый суп снимаем с плиты. Добавляем соль, взбитые сливки или горячее молоко, хорошо вымешиваем.

Такой суп рекомендуется сразу подавать к столу.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 80 г; лук репчатый — 100 г; капуста цветная — 1 средняя головка; сливки — 0,5 стакана; масло топленое — 4 ст. ложки; зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с капустой

Морковь, петрушку и лук репчатый очистим, разрежем на 2 половинки, слегка запечем на листе противня, а затем сварим в двух литрах воды на медленном огне. Отвар необходимо процедить через сито или марлю в другую кастрюлю и довести до кипения. Опускаем в него капусту, нарезанную в виде лапши, очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель.

Морковь, лук-порей очистим, промоем, нарежем в виде лапши, спассеруем на сливочном масле и опустим в кастрюлю с картофелем и капустой. Варим на среднем огне 10—15 минут, сдвигаем кастрюлю на край плиты и добавляем в суп соль.

При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 150 г; петрушка — 1 шт.; лук репчатый — 120 г; лук-порей — 1/8 шт.; капуста — 0,5 кочана; сливочное масло — 4 ст. ложки; зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный по-мавритански

Морковь, петрушку, сельдерей, репу и лук-порей чистим, моем, нарезаем в виде тонкой лапши. Все овощи укладываем в сотейник, вливаем немного воды, масла топленого и пассеруем до готовности. Стручки молодой фасоли и горошка очищаем от жилок и нарезаем ромбиками. Картофель чистим, промываем, нарезаем ромбиками.

В кипящий овощной отвар опускаем картофель, даем покипеть 10 минут. Затем кладем нарезанные стручки фасоли и горошка, мелко рубленный шпинат, пассерованные коренья и разобранную на мелкие кочешки цветную капусту. Варим 10 минут, после чего

запускаем красные помидоры, нарезанные дольками, заправляем солью и снимаем с огня.

При подаче в суп положить по 1 ложке сметаны и посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель— 600 г; цветная капуста— 1/4 среднего кочана; фасоль и горошек — 10 стручков; растительное масло и сметана— по 4 ст. ложки; шпинат — 1 пучок; помидоры — 100—150 г; морковь— 60—80 г; петрушка— 10—15 г; сельдерей— 10—15 г; репа—1/8 часть; лук-порей— 1/5 стебля; зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с морковью

Морковь и лук репчатый очистим, промоем, нарежем в виде лапши, сложим в сотейник, подольем топленого масла, 2—3 столовых ложки воды и пассеруем до полной готовности.

Отдельно берем морковь, 1 головку репчатого лука, чистим, разрезаем на 2 половинки, подпекаем, складываем в кастрюлю, добавляем пучок зелени и варим на медленном огне 25—30 минут. Затем отвар процеживаем в чистую кастрюлю, ставим на плиту, доводим до кипения.

В кипящий отвар кладем очищенный и нарезанный дольками картофель и 15 минут кипятим. Затем запускаем пассерованную морковь и репчатый лук, соль. Даем вскипеть и снимаем с огня.

Суп можно заправить мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель— 800 г; морковь— 100—150 г; лук репчатый— 100—150 г; масло топленое— 4 ст. ложки; желток— 2 шт.; зелень укропа, петрушки по вкусу.*

Летние щи с картофелем

В кастрюлю кладем мясо, заливаем водой и ставим варить. Когда вода закипит, снимаем пену. Убавив огонь, варим еще 1,5—2 часа.

За 15—20 минут до подачи на стол в бульон запускаем очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и раннюю капусту, затем — целый очищенный картофель, соль. Перед подачей в кастрюлю кладем нарезанные на дольки помидоры, даем бульону прокипеть и разливаем по тарелкам, положив в каждую дольку кочана капусты, 2—3 шт. картофеля, помидоры, укроп или зелень петрушки.

Состав: *картофель — 500 г; капуста — 500 г; помидоры — 200 г; мясо — 500 г; морковь — 150—200 г; петрушка — 10—20 г; репчатый лук — 50—100 г; зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Щи ленивые

В готовый бульон прибавляем свежую капусту и картофель. Когда капуста уварится, подправим мукой и забелим сметаной.

Состав: *картофель — 5 шт.; свежей капусты — половина небольшого кочана; мука — 1 ст. ложка; сметана — 200 г; соль по вкусу.*

Чорба из картофеля по-румынски

Поставим варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Когда вода закипит, положим очищенный и нарезанный небольшими ломтиками картофель, посолим, добавим мелко рубленную зелень петрушки, укропа, зеленого лука. Прибавим

отдельно вскипяченный и процеженный борщ. Хорошо бы подлить кислый настой из пшеничных отрубей. Заправим сметаной.

Состав: *картофель — 250 г; вода — 2 л; репчатый лук — 60—80 г; морковь — 60—80 г; борщ — 1 л; зелень петрушки, укропа, зеленого лука, соль по вкусу.*

Чорба из картофеля и стручковой фасоли по-румынски

Поставим варить морковь, петрушку и одну луковицу. Затем в кастрюлю прибавляем нарезанную кусочками стручковую фасоль и, когда она будет почти готовой, нарезанный кубиками картофель. Посолим. Оставим кипеть, пока картофель не начнет развариваться. Прибавляем немного нарубленного укропа, зелень петрушки и вскипяченный отдельно процеженный борщ. Даем закипеть.

Перед подачей на стол вынимаем морковь и петрушку. Можно заправить яйцом и сметаной.

Состав: *картофель — 250 г; стручковая фасоль — 250 г; вода — 2 л; борщ — 1 л; репчатый лук — 60—80 г; петрушка — 10—15 г; зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Чорба из картофеля и свеклы по-румынски

Свеклу очистим, нарезаем мелкой соломкой и варим с одной целой очищенной морковью и мелко нарезанной луковицей почти до полной готовности. Солим, а затем кладем нарезанный тонкими ломтиками картофель и зелень. Когда овощи размякнут, вливаем отдельно вскипяченный и процеженный борщ. Даем покипеть.

Чтобы получился красивый цвет, готовую чорбу снимаем с огня и даем немного остыть. Затем протираем на терке сырую свеклу и опускаем в дуршлаге в чорбу так, чтобы тертую свеклу хорошо покрыло жидкостью. Оставляем так на 15 минут, пока свекла не побелеет, а чорба не подкрасится. Вынимаем дуршлаг, свеклу выбрасываем.

Подаем чорбу, заправив яйцом и сметаной.

Состав: *картофель— 250 г; свекла— 500 г; морковь— 60 г; лук репчатый— 50 г; зелень петрушки,укропа,соль по вкусу.*

Суп картофельный с морковью и зеленым горошком

Приготовим овощной отвар (см. «Суп картофельный с морковью»). Морковь, петрушку и репчатый лук чистим, промываем, нарезаем в виде лапши, укладываем в кастрюлю. Добавив сливочное масло, 2—3 столовые ложки овощного отвара, на медленном огне пассеруем до готовности.

В кипящий овощной отвар опускаем очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель. Даем прокипеть 10 минут. Затем запускаем промытый зеленый горошек, доводим до кипения. Кладем спассерованные морковь, лук и петрушку, даем прокипеть 10 минут. И только потом добавляем соль.

Готовый суп можно заправить сливочным маслом или взбитым желтком. При подаче на стол посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель— 600 г; морковь— 100—120 г; лук репчатый— 100—120 г; петрушка— 25—30 г; зеленый горошек— 0,5 стакана; сливочное масло— 4 ст. ложки; зелень укропа, петрушки, соль, перец по вкусу.*

Суп картофельный с помидорами

В горячую воду кладем нарезанный кубиками картофель, обжаренные в масле корнеплоды и лук, все это варим до готовности. В готовый суп прибавляем нарезанные дольки помидор.

Перед подачей на стол заправляем сметаной и зеленью.

Состав: *картофель — 500 г; помидоры — 150—200 г; морковь — 40 г; петрушка — 20 г; репа — 40 г; лук — 40 г; сливочное масло — 25—30 г; сметана — 50 г; зелень, специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с красным перцем

Очищенный картофель нарезаем кубиками и варим в соленой воде до мягкости. Отвар сливаем.

Заправляем картофель мукой со смальцем, добавив нарезанный или тертый лук и щепотку красного перца. Все это разводим отваром картофеля.

Перед подачей на стол заправить сметаной.

Состав: *картофель — 500 г; смальц — 20 г; половина луковицы; сметана — 100—150 г; красный молотый перец, соль по вкусу.*

Борщ или бураки

Готовим обыкновенный говяжий бульон.

Нашинкованную свеклу, морковь, лук хорошо обжариваем в масле, посолим и кладем в бульон. Затем прибавляем картофель, нарезанный ломтиками, свежую капусту, немного пряностей и варим до мягкости кореньев. В конце варки добавляем муку, еще раз

вскипятим и вливаем уксус с небольшим количеством сахара.

Перед самой подачей на стол подцветим сырым соком свеклы, чтобы получился ярко-красный цвет. К борщу отдельно подают сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки, крупеник или пирог из каких-либо круп.

Состав: *картофель — 5 шт.; морковь — 2 шт.; капуста свежая — четверть кочана; репчатый лук — 2 шт.; свекла — 1 шт.; мука — 1 ст. ложка; сметана — 600 г; растительное масло для жаренья — 200 г; пряности, уксус, соль, сахар по вкусу.*

Борщ холодный

Свеклу чистим, моем, нарезаем маленькими кубиками, перекладываем в кастрюлю, заливаем водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавляем чайную ложку уксуса и ставим варить на слабый огонь 20—30 минут.

Готовый свекольный отвар процеживаем и охлаждаем. В него возвращаем свеклу, туда же прибавляем вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук.

Перед подачей на стол в кастрюлю кладем тертый хрен, соль, сахар и горчицу.

Все это заливаем свекольным отваром. Добавляем сметану и размешиваем.

Подавая на стол, борщ посыпать зеленью петрушки или укропом.

Состав: *картофель — 400 г; свекла — 400 г; огурцы свежие — 2 шт.; лук зеленый — 75 г; яйца — 2 шт.; сметана — 2 ст. ложки; сахар — 1 ч. ложка; уксус и соль по вкусу.*

Рассольник с картофелем

В кипящий мясной бульон за полчаса до подачи на стол кладем перловую крупу и соленые огурцы, а затем — поджаренные морковь, лук и нарезанный крупными дольками картофель.

В морковь при поджаривании кладем муку, после чего заправку разводим густым горячим бульоном до густоты сливок.

Для придания супу большей остроты заправку можно развести горячим рассолом.

Состав: *картофель — 600 г; мясной бульон — 2 л; перловая крупа — 80 г; жир — 20 г; мука — 1 ст. ложка; морковь — 60 г; лук — 60 г; соленые огурцы — 2 шт.; специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с горохом

Горох переберем, вычистим, замочим в воде и оставим на 5—8 часов для набухания. Перед варкой воду сливаем, наливаем свежую и варим до мягкости. Затем горох перекладываем в кастрюлю для варки супа, добавив бульон или воду, посолим. Добавляем поджаренные коренья и лук, нарезанный кубиками картофель, перец, лавровый лист и варим до готовности.

Состав: *картофель — 500—600 г; горох — 200 г; репчатый лук — 60—80 г; морковь — 60—80 г; петрушка — 25 г; масло — 2 ст. ложки; специи, соль по вкусу.*

Гайнатма по-туркменски

Жирную баранину с костями режем кусочками по 20—30 г, заливаем холодной водой, добавляем лук. Когда суп закипит, кладем промытый горох и варим.

За 20 минут до готовности добавим картофель, помидоры, специи.

Состав: *картофель — 500 г; баранина — 600 г; горох — 200 г; лук репчатый — 100 г; помидоры — 400 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Суп-крем картофельный холодный по-американски

Картофель очистим, нарежем кубиками. В кастрюлю кладем картофель и крупно нарубленные сельдерей и порей. Варим до готовности в слегка подсоленной воде. Картофель протираем через сито. Молоко и сливки соединяем, добавив соль и перец. Прибавляем к картофелю. И все еще раз прокипятим. Затем остужаем и перед подачей на стол, осторожно помешивая, добавляем взбитый йогурт. Посыпаем зеленым луком.

Если суп подается в горячем виде, йогурт следует смешать с молоком.

Состав: *картофель — 500 г; куриный бульон — 1 л; сельдерей — 10—15 г; лук-порей — 1 стебель; молоко — 3 стакана; масло сливочное — 3—4 ст. ложки; йогурт — 1 стакан; зеленый лук — 2 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Чорба по-молдавски

Морковь, петрушку, лук нарезаем и слегка пассеруем. Затем добавляем уксус и выпариваем его.

В куриный бульон кладем картофель и варим до полуготовности, после чего заправляем спассерованными корнеплодами и мукой, красным молотым перцем, солью. Доводим до кипения и готовности.

При подаче на стол в каждую тарелку кладем порционные кусочки курицы и сметану.

Состав: *картофель — 600 г; курица — 400 г; морковь — 80 г; петрушка — 40 г; лук — 120 г; мука — 1 ст. ложка; куриный жир — 40 г; 3%-ный уксус — 20 г; сметана — 60 г; красный перец, соль по вкусу.*

Шорпо по-киргизски

Баранину рубим кусочками, солим, складываем в котел, добавляем жир и жарим до образования румяной корочки. Затем добавим лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры.

После этого вливаем воду, даем прокипеть 5—10 минут. А уже потом кладем картофель, нарезанный кубиками, и варим в закрытой посуде до готовности.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 700 г; баранина — 700 г; помидоры — 200 г; лук репчатый — 40 г; баранье сало сырец — 120 г; специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с бараниной

Сварим мясо. Когда оно станет мягким, посолим, добавим нарезанные овощи (морковь, репу, лук, капусту, свежие огурцы, помидоры). Картофель нарезаем кубиками, закладываем в процеженный бульон. Варим до готовности.

Суп заправляем светло-желтой мучной заправкой, кладем порезанное мясо. Приправляем чесноком, растертым с солью и перцем, посыпаем рубленой зеленью петрушки.

Вместо мучной заправки можно положить в суп сметану.

Состав: *картофель — 600 г; баранина — 300 г; разные овощи — 200 г; жир — 30 г; мука — 1 ст. ложка; чеснок — 1—2 дольки; перец, зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный с мясом по-татарски

Суп варят на баранине, но его можно варить также и на говядине или телятине.

Мясо мелко нарезаем, закладываем в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на сильный огонь. Когда вода закипит, огонь убавляем. Время от времени снимаем пену. Перед тем как мясо сварится, кладем соль.

Картофель чистим, моем в холодной воде и разрезаем каждый клубень на 3—4 части. Очищаем и нарезаем лук, морковь, кладем вместе с картофелем в суп. Перед тем как картофель сварится, добавляем лавровый лист.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 400 г; лук — 80 г; морковь — 40 г; специи, соль по вкусу.*

Хотпот по-голландски

В кипящую воду опускаем мясо и специи. Варим на слабом огне до готовности. Затем режем небольшими квадратиками морковь, заливаем бульоном и ставим варить. Когда морковь будет наполовину готова, добавляем очищенный, нарезанный некрупными дольками картофель и мелко нарубленный лук. Варить до готовности. Сверху поливаем маслом, укладываем куски мяса и посыпаем зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; мясо — 600 г; морковь — 600 г; лук репчатый — 400 г; масло — 2 ст. ложки; лавровый лист, петрушка, перец, соль по вкусу.*

Яйни по-армянски

Сварим мясной бульон. Нашинкуем репчатый лук и слегка поджарим на сливочном маргарине, положим томат-пюре. Не снимать с огня, пока томат не загустеет и жир не станет красным.

В процеженный бульон положим подготовленный лук, картофель, нарезанный кубиками, промытую курагу, соль, перец и варим до готовности.

При подаче суп посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 600 г; говядина — 500 г; маргарин сливочный — 40 г; лук репчатый — 80 г; томат-пюре — 40 г; курага — 120 г; зелень укропа, петрушки, перец, соль по вкусу.*

Бостонский рыбный суп по-американски

Рыбу разрезаем на порции. Кожу и кости отвариваем в 1—1,5 л воды в течение 30 минут, добавив нарезанный кусочками сельдерей.

В другую кастрюлю кладем нарезанный кольцами лук и стручки сладкого перца и оставшийся сельдерей (мелко нарубленный). К этому добавим кубики шпика. Все это слегка обжарим. Добавим отвар рыбного бульона, смешанного с молоком. Кубики картофеля отварим (в течение 30 минут) с очищенной мелко нарубленной зеленью для супа. Добавим в суп. Туда же сложим нарезанное кубиками рыбное филе и прокипятим на небольшом огне в течение 10 минут. Добавим сливки, приправим солью и перцем.

При подаче на стол обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 500 г; треска — 750 г; лук репчатый — 300 г; шпик — 2 ст. ложки; молоко — 100 г;*

зелень — 1 пучок; сливки — 2—3 ст. ложки; перец стручковый, сельдерей, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Суп картофельный с головизной

Сварим головизну. Очищенные коренья и лук нарезаем ломтиками и обжариваем в масле. Картофель нарезаем кубиками, кладем в процеженный кипящий бульон, добавив поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист, и варим в течение 25—30 минут.

При подаче на стол суп посыпать укропом или зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; головы осетровых рыб — 600 г; лук и коренья — 150 г; масло — 1 ст. ложка; соль, перец по вкусу.*

Маймарокка по-карельски

В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанный крупными дольками. Когда вода с картофелем закипит, добавить мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

Состав: *картофель — 600 г; рыба сушеная мелкая — 300 г; репчатый лук — 100 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Суп картофельный с рыбой по-домашнему

Морковь, шинкованную соломкой, варим в подсоленной воде до полуготовности.

Кладем шинкованный лук, картофель. Доводим до кипения. Закладываем рыбу, специи и варим суп до готовности.

Состав: *картофель — 600 г; треска или морской окунь — 250 г; морковь — 50 г; петрушка — 15 г; репчатый лук — 50 г; лук-порей — 25 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Суп картофельный с килькой, хамсой, салакой или тюлькой солеными

Кильку, хамсу, салаку или тюльку промываем, удаляем головы и внутренности, вымачиваем (в течение 15 часов). Вместе с картофелем складываем в кастрюлю и варим обычным способом. Подать с зеленью петрушки или укропа.

Состав: *картофель — 900 г; килька, хамса, салака или тюлька — 200 г; морковь — 60 г; лук репчатый — 80 г; томат-пюре — 12 г; маргарин столовый — 60 г; зелень, соль по вкусу.*

Суп из молодого картофеля с манной крупой

Очистим молодой картофель, порежем, отварим в подсоленном кипятке. Воду сливаем.

Кипятим молоко. В него засыпаем манную крупу. Когда крупа сварится, добавляем вареный картофель, масло. Прокипятим вместе с добавленным репчатым луком.

Перед подачей на стол добавить рубленый укроп, петрушку.

Состав: *молодой картофель — 600 г; манная крупа — 5 ч. ложек; молоко — 8 стаканов; масло — 1 ст. ложка; укроп, петрушка, соль по вкусу.*

Суп картофельный по-болгарски

В суповой кастрюле с растительным маслом подрумяним манную крупу. Вливаем горячую воду. Посолим по вкусу. Как только бульон закипит, закладываем в него мелко нарезанный картофель. Варим до готовности.

Перед подачей на стол посыпать суп тертым сыром или брынзой.

Состав: *картофель — 400 г; манная крупа — 4 ст. ложки; растительное масло — 5 ст. ложек; тертый сыр или брынза — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Кулеш украинский

Свиной шпик нарезаем мелкими кубиками и слегка поджариваем с мелко нашинкованным луком. После чего перекладываем шпик с луком в кипящий бульон или воду. Одновременно в бульон (воду) опускаем хорошо промытое пшено. Нагреваем суп до кипения, добавив нарезанный кубиками или дольками картофель, специи и соль. Варим до готовности 20—25 минут.

При подаче посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; шпик — 120 г; лук — 100 г; пшено — 120 г; специи, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Суп картофельный с гречневой крупой

Перебранную гречневую крупу кладем на сковороду и поджариваем в духовке до золотистого цвета. Затем варим в небольшом количестве воды со сливочным маслом.

В кипящую воду запускаем картофель, нарезанный дольками. Даем покипеть 8—12 минут. Затем кладем готовую гречневую кашу, спассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, лук репчатый. Еще даем покипеть 2—6 минут. Солим, кладем перец и лавровый лист. Кастрюлю снимаем с плиты, и лишь потом добавляем в суп ложку сливочного масла и мелко рубленную зелень петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 800 г; гречневая крупа — 0,5 стакана; морковь, петрушка — по 1/3 корня; лук репчатый — 100—150 г; сливочное масло — 4 ст. ложки; зелень укропа, петрушки, перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

Крупник польский с картофелем

На костях, грибах, овощах сварим бульон и обязательно процедим его.

Сваренные овощи и грибы нарезаем соломкой. Промытую крупу заливаем холодной водой, развариваем. Добавляем 40 г масла.

В бульоне сварим очищенный и нарезанный кубиками картофель, соединим все с кашей, овощами и грибами. Посолим. Прибавляем оставшееся мясо с рубленой зеленью петрушки и укропом.

Крупник хорошо заправить сырыми желтками и сметаной.

Крупник можно приготовить и из пшена. Тогда не нужно грибов, масла следует взять вдвое меньше.

Состав: *картофель — 300 г; овощи — 200 г (капуста, морковь, брюква, репа); сушеные грибы — 10 г; кости (не обязательно) — 200 г; перловая крупа — 100 г; масло — 40 г; сметана — 100 г; желтки — 2 шт. (не обязательно); зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Кийма-шурпа по-узбекски

В бульон кладем картофель, нарезанный дольками, и варим до полуготовности. Затем заправим мелко нарезанными пассерованными луком и морковью.

В этом супе сварим фрикадельки, приготовленные следующим образом: мясо дважды пропускаем через мясорубку, добавляем сырое яйцо и заправляем солью и перцем. Положим рис и варим до готовности.

Перед подачей заправить кислым молоком.

Состав: *картофель — 300 г; говядина — 250 г; маргарин — 40 г; рис — 120 г; морковь — 60 г; лук репчатый — 80 г; яйца — 1 шт.; молоко кислое — 120 г; перец, соль по вкусу.*

Зяма по-молдавски

Морковь, петрушку, репчатый лук почистим, помоем, нарежем мелкими кубиками и спассеруем на сливочном масле.

Овощной отвар процедим, доведем до кипения. В него положим хорошо промытый рис и картофель, нарезанный кубиками или дольками. Дадим покипеть 10—15 минут. Затем закладываем спассерованные морковь, петрушку, лук, соль, перец, лавровый лист. Вливаем 0,5 стакана перекипяченного черного хлебного кваса. Кипятить еще 5—6 минут. Затем кастрюлю снимаем с огня.

Заправить суп взбитым желтком и посыпать мелко рубленной зеленью укропа. Суп должен быть кисловатым.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 150—180 г; петрушка — 15—20 г; лук репчатый — 100—150 г; сливочное масло — 4 ст. ложки; рис — 0,6 стакана; хлебный квас — 0,5 стакана; желток — 1 шт.; перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Кифта-шурпа по-узбекски

Баранину дважды пропускаем через мясорубку. Фарш заправляем яйцом, перцем и солью, смешиваем с припущенным до полуготовности рисом. Разделываем на кифты, т. е. сардельки (1—3 штуки на порцию). Варим в бульоне с картофелем. Затем прибавляем пассерованный лук, морковь, помидоры, горох, отдельно сваренный в бульоне.

Состав: *картофель — 400 г; баранина — 300 г; рис — 80 г; яйца — 1 шт.; столовый маргарин — 10 г; горох — 80 г; лук — 100 г; морковь — 80 г; помидоры — 130 г; перец, соль по вкусу.*

Суп картофельный с салмой по-татарски

Сварим мясной бульон, процедим. Кладем крупно нарезанные морковь и лук, затем нарезанный картофель. Перед тем как сварится картофель, запускаем в бульон салму и варим до тех пор, пока она не всплывет. Салму есть отдельно с катыком (варенцом, кефиром или простоквашей).

Салма: в чашку или на доску насыпаем муки, разбиваем яйцо, кладем щепотку соли и подливаем остуженный бульон. Замесим тесто. Готовое тесто разрезаем на куски (примерно по 100 г) и раскатываем на палочки толщиной в мизинец. Палочки разрезаем ножом на кусочки величиной с кедровый орешек. Большим пальцем придаем форму «ушек», крутанув каждый орешек.

Состав: *картофель — 500 г; мясо — 500 г (баранина); репчатый лук — 600 г; морковь — 30 г; салма готовая — 240—250 г; масло — 50—63 г; катык — 120 г.*

Салма: *бульон — 80 г; яйца — 1 шт.; мука пшеничная — 200 г; мука гречневая, чечевичная или гороховая — 200 г.*

Тесто должно быть мягче, чем на лапшу.

Суп картофельный с мучными квадратиками

Морковь, петрушку и репчатый лук очистим, помоем, разрежем вдоль на 2 части, испечем, а затем сварим в воде.

Замесим тесто, тонко раскатаем и нарежем в виде квадратиков 2 × 2 см.

Картофель очистим, помоем и нарезаем кубиками. Морковь, петрушку и лук очистим, помоем, нарежем квадратиками и спассеруем на сливочном масле.

Отвар из овощей процеживаем, доводим до кипения. В него опускаем картофель, даем вскипеть. Прибавляем квадраты теста, пассерованные овощи и варим на медленном огне 10—15 минут. Затем кладем соль, перец, горошек, лавровый лист, помешаем и снимем кастрюлю с огня. Заправить хорошо взбитым желтком. При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 100—120 г; репчатый лук — 100—120 г; лавровый лист, перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*
Квадратики: *муки — 1 стакан; яйцо — 1 шт.*

Суюк-ош по-узбекски

Мелко нарубленную говядину обжарим в сильно нагретом жире, затем добавим нашинкованный соломкой лук, морковь, зальем бульоном, положим картофель, лапшу и сварим до готовности.

При подаче добавить кислое молоко.

Состав: *картофель — 300 г; говядина — 300 г; мука для лапши — 160 г; морковь — 40 г; лук репчатый — 100 г; маргарин столовый — 40 г; молоко кислое — 120 г; перец, соль, зелень по вкусу.*

Суп картофельный с вермишелью

Коренья и лук нашинкуем в виде соломки и поджарим в масле.

Картофель нарезаем, кладем вместе с кореньями и луком в кипящий бульон и варим в течение 15 минут.

Затем засыпаем вермишель, добавим соль, перец, лавровый лист и варим еще 12—15 минут.

Суп можно приготовить и на грибном бульоне.

Состав: *картофель — 500 г; масло — 80 г; вермишель — 100 г; петрушка — 15—20 г; лук — 150—180 г; перец, соль, лавровый лист по вкусу.*

Суп картофельный с мучными клецками и салом

Приготовим клецки из густо замешенного теста с добавлением яйца и масла. Тесто раскатаем в виде тонких жгутов и нарежем небольшими кубиками.

В кипящий бульон опускаем картофель и клецки, а за 5 минут до готовности — пассерованные на сале лук и морковь.

Состав: *картофель — 600 г; масло — 75 г; репчатый лук — 60 г; сало-шпик — 30 г; мука пшеничная — 90 г; яйца — 2 шт.; вода — 150 г; перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

Суп картофельный с профитролями

В овощной отвар опускаем очищенный промытый целый молодой картофель, даем закипеть.

Добавляем спассерованные, нарезанные кружочками морковь, петрушку и лук-порей. Кипятим 10—15 минут, заправим солью, перцем и снимаем с плиты.

При подаче на стол суп разливаем по тарелкам и кладем по 10 профитролей, посыплем мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600—800 г; морковь — 150—180 г; петрушка — 10—15 г; лук-порей — 1/4 стебля; репчатый лук — 60—80 г; масло сливочное — 3 ст. ложки.*

Профитроли: *мука — 0,5 стакана; яйца — 1 шт.; молоко — 2 ст. ложки; зелень, перец, соль по вкусу.*

Шуктымо лашка по-марийски

Замешенное кислое тесто раскатаем на столе (толщиной 1,5 см), посыплем мукой, нарежем длинными полосами, а затем разрезаем полоски теста поперек на мелкие куски, раскатаем их шариками или ромбиками весом примерно по 15—20 г каждый.

Шарики опускаем в кипящую подсоленную воду (после закладки картофеля, нарезанного чесночком или кубиками) и варим.

За пять минут до готовности суп заправляем пассерованным луком, сметаной и посолим.

Состав: *картофель — 1 кг; мука пшеничная или ржаная обойная — 200 г; яйца — 1 шт.; дрожжи — 10 г; сметана — 80 г; лук — 60 г; сливочное масло — 20 г; соль по вкусу.*

Суп картофельный с саго

В кипящий отвар из овощей опустим очищенный и нарезанный дольками картофель, даем закипеть и варим 5 минут, всыпаем 0,5 столовой ложки саго и варим 5—7 минут. Затем закладываем спассерованные на сливочном масле нарезанные кубиками морковь, петрушку, лук репчатый, даем покипеть 2—3 минуты и снимаем кастрюлю с плиты. Суп заправим солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 800 г; морковь — 150 г; петрушка — 15—20 г; лук репчатый — 60 г; масло сливочное — 3 ст. ложки; саго — 0,5 стакана; лавровый лист, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с варениками

Морковь, петрушку, лук репчатый очистим, разрежем вдоль на 2 части, подпечем и варим в двух литрах воды в течение 30—35 минут.

Приготовление вареников: просеиваем муку высшего сорта, делаем воронку, впускаем одно сырое яйцо, немного холодной воды, замесим тесто, даем постоять 15—20 минут, затем тонко его раскатываем, нарезаем тонкие квадраты 6 × 6 см, на середину укладываем фарш и защиплем вареники.

Приготовление фарша: отварим рассыпной рис, добавим спассерованный мелко рубленный лук репчатый, зелень укропа, вкрутую сваренное яйцо, соль, перец и все хорошо перемешаем.

Овощной отвар процедим, вольем в него отвар риса, положим картофель, нарезанный дольками, даем вскипеть, затем опустим вареники и варим 15 минут. Когда вареники всплывут, кастрюлю снимаем с

огня, кладем соль, перец, сливочное масло, посыпаем мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 500 г; морковь — 100—150 г; петрушка — 15—20 г; масло сливочное — 3 ст. ложки; репчатый лук — 100—150 г.*

Вареники: *мука — 1 стакан; рис — 0,5 стакана; яйца — 2 шт.; репчатый лук — 60 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Суп картофельный с ушками

Готовим так же, как суп с варениками, только фарш для ушек готовим из гречневой рассыпчатой каши, с мелко рубленными крутыми яйцами, пассерованным луком, мелко рубленной зеленью укропа, а затем заправляем солью и перцем. Ушки готовим так же, как и вареники, только защипнув их, сведем два рожка вместе и склеиваем.

Состав: *как в предыдущем рецепте; гречневая каша — 0,5 стакана.*

Суп картофельный с украинскими галушками

Готовить его нужно так же, как суп с клецками, но вместо клецек надо положить галушки. Приготовление галушек: замесим тесто, как для домашней лапши, раскатаем жгутом, порежем его наискось кусочками длиной 1,5—2 см.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 100—120 г; репчатый лук — 80 г; сливочное масло — 3 ст. ложки; лавровый лист, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Галушки: *мука — 1 стакан; яйца — 2 шт.*

Суп картофельный с пельменями

Готовим так же, как суп с варениками.

Фарш для пельменей: отварим грибы, откинем на сито, даем стечь воде, мелко изрубим. Добавим мелко рубленные крутые яйца, пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа, все хорошо перемешаем.

Тесто раскатаем, как для вареников, нарезаем полосами шириной 6 см. На одну сторону полосы теста горками, через 5 см друг от друга, выкладываем фарш. Край теста смазываем яйцом, покрываем другой полосой теста, хорошо прижимаем, а затем рюмкой или выемкой выдавливаем небольшие пельмени.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 120—150 г; петрушка — 10—15 г; репчатый лук — 50—70 г; масло сливочное — 3 ст. ложки.*

Пельмени: *мука — 1 стакан; грибы — 5—6 шт.; яйца — 2 шт.; репчатый лук — 60—80 г; сливочное масло — 1 ст. ложка; перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с кнелями из печени

Готовим бульон из мяса, лука, моркови и цельных картофелин.

Печень пропускаем через мясорубку, растираем с растопленным маслом, желтками и сухарями. Добавляем взбитые белки, перец, соль по вкусу и осторожно перемешиваем. Берем смесь чайной ложкой, смоченной горячим бульоном, и опускаем в бульон небольшие кнели. Когда они всплывут на поверхность, суп можно снять с огня. Растираем сваренные цельные картофелины и это пюре опускаем в суп.

Состав: *картофель — 5 шт.; морковь — 2 шт.; репчатый лук — 1 шт.; петрушка — 1 корень; мясо — 500 г;*

печень — 200 г; сливочное масло — 1 ст. ложка; яйца — 2 шт.; панировочные сухари — 1 ст. ложка; соль, перец по вкусу.

Суп картофельный с омлетом

Приготовим овощной отвар, процедим, посолим, положим в кипяченый отвар картофель, порезанный дольками, и даем покипеть 15—20 минут.

Пока варится суп, приготовим омлет. В тарелку вливаем яйца, добавим соль, перец, немного молока, хорошо взбиваем, перемешиваем, вливаем в сковороду с разогретым сливочным маслом, поджариваем до загустения, а затем помещаем на 2—3 минуты в духовой шкаф.

Готовый омлет перекладываем на доску, разрезаем на квадратики. Когда суп сварится, кастрюлю снимаем с огня и опускаем в нее сливочное масло, соль, перец, мелко рубленную зелень укропа и петрушки.

При подаче на стол в тарелки положить по 7—10 квадратиков омлета, налить суп, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

Состав: *картофель — 800 г; морковь — 100—120 г; петрушка — 10—15 г; лук репчатый — 80—100 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Омлет: *мука — 1 стакан; яйца — 2 шт.; молоко — 2 ст. ложки; масло сливочное — 1 ст. ложка.*

Суп «Картофельные брусочки» по-немецки

Мясо вымоем, положим в холодную слегка подсоленную воду и поставим варить до готовности. Добавим в бульон очищенную, мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное

мясо нарезаем небольшими кусочками. Лук, сельдерей и тмин очень мелко порубим и, как только картофель станет мягким, добавим вместе с мясом в бульон. Даем бульону закипеть еще раз и снимаем с огня. Посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; говядина — 500 г; зелень укропа — 1 пучок; нарубленная зелень петрушки — 2 ст. ложки; лук репчатый — 60 г; корень сельдерея — 1 небольшой кусочек; тмин — 1 ч. ложка; соль по вкусу.*

Каурма-шурпа по-узбекски

Сварим мясной бульон. Лук нарезаем соломкой и поджарим в разогретом жире. Мясо, нарезанное кусочками (25—30 г), обжариваем, смешиваем с поджаренным луком, добавляем морковь, нарезанную кубиками, томат-пюре и продолжаем жарить в течение 5—6 минут. Затем мясо вместе с овощами перекладываем в кастрюлю, заливаем бульоном и доводим до кипения. После чего кладем картофель, нарезанный дольками, соль, перец и варим 15—20 минут.

Состав: *картофель — 600 г; говядина — 350 г; лук — 100 г; морковь — 100 г; томат-пюре и масло — до 2 ст. ложек; перец, соль по вкусу.*

Воспиапур по-армянски

В кипящий бульон закладываем вымоченную чечевицу и варим ее до тех пор, пока не станет мягкой. Затем добавим картофель, нарезанный кубиками, спассерованный лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, вареные протертые орехи и варим до готовности.

При подаче положить отварную говядину, посыпать укропом и молотым черным перцем. Солить, когда хорошо разварится чечевица.

Состав: *картофель — 400 г; говядина — 300 г; чечевица — 160 г; грецкий орех — 40 г; чернослив или урюк — 60 г; лук — 60 г; топленое сало — 60 г; мука — 1 ст. ложка; укроп, соль по вкусу.*

Суп картофельный с фасолью

Фасоль необходимо перебрать, хорошо промыть. Закладываем в посуду, заливаем водой, даем постоять 5—6 часов. Затем ставим варить ее в этой же воде.

Морковь, лук и петрушку очистим, разрезаем на 2 части вдоль, подпекаем. Перекладываем в кастрюлю, заливаем водой и варим 30—35 минут. Когда овощи станут совсем мягкими, бульон процеживаем в другую посуду, добавим нарезанный дольками картофель и варим 15—20 минут. В конце варки запускаем фасоль вместе с отваром и нарезанные кубиками, спассерованные морковь, лук и петрушку, добавим соль, перец и лавровый лист.

При подаче посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; фасоль — 0,5 стакана; морковь — 100—120 г; петрушка — 15 г; лук репчатый — 120 г; масло топленое — 4 ст. ложки; перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с фасолью и макаронами

Фасоль обязательно необходимо перебрать, промыть в нескольких водах. Заливаем чистой водой на

5—6 часов, а затем отвариваем в этой же воде до мягкости.

Молодой картофель чистим, моем, нарезаем дольками, опускаем в кипящую воду, даем вскипеть, запускаем макароны (необходимо поломать) и варим в течение 15—20 минут.

В конце добавляем фасоль с отваром, спассерованные нашинкованные морковь, лук репчатый, нарезанный в виде лапши, соль. Даем вскипеть и сразу же снимаем с огня.

При подаче на стол суп посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 600 г; фасоль — 1/2 стакана; макароны — 100 г; морковь, петрушка — 0,5 корешка; репчатый лук — 80—100 г; зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Суп картофельный с соей

Поджарим лук с мукой. Полученную заправку разводим горячим бульоном. Соевые бобы надо подержать 12—15 часов в кипяченой воде (кипяченая вода мягче сырой, для набухания соевых бобов это важно). После чего варим сою в той же воде (на медленном огне) до мягкости.

После варки сою хорошо подержать в горячей воде, в которой она варилась, чтобы бобы «дошли». Цельные вареные соевые бобы кладем в суп за час до конца варки.

Очищенный нарезанный картофель закладываем в суп за 25—30 минут до конца варки.

Состав: *картофель — 600 г; соя — 200—250 г; мясной бульон — 2 л; лук — 40 г; мука — 1 ст. ложка; специи, соль по вкусу.*

Суп картофельный с консервами из бобовых

Суп картофельный сварим обычным способом. Консервированную фасоль добавляем в суп за 10 минут до окончания его варки.

Состав: *картофель — 700 г; фасоль консервированная — 400 г; лук репчатый — 100 г; морковь — 100 г; сало свиное — 40 г; зелень, соль по вкусу.*

Суп картофельный с кукурузой молочной спелости

Сварим картофельный суп с мясом или мясным бульоном.

За 15 минут до готовности кладем пассерованные коренья и вареные зерна кукурузы молочной зрелости. Суп посыпаем зеленью петрушки или укропа.

Состав: *картофель — 500 г; кукуруза вареная — 200 г; морковь — 80 г; масло сливочное — 40 г; зелень, соль по вкусу.*

Сырбушка по-румынски

Поставим варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Когда вода начнет кипеть, прибавим нарезанный небольшими ломтиками очищенный картофель. Когда картофель будет готов, вливаем 2 л молочной сыворотки, посолим по вкусу. После того как суп еще раз закипит, медленно всыпаем кукурузную муку. Через несколько минут сырбушка готова.

Состав: *картофель — 200 г; кукурузная мука — 1 ст. ложка; вода — 0,7 л; молочная сыворотка — 1,3 л; лук репчатый — 60 г; морковь — 60 г; соль по вкусу.*

Суп картофельный с кукурузой и говядиной

Сварим кукурузу и заложим ее в мясной бульон вместе с пассерованными репчатым луком и кореньями, а также картофелем, нарезанным кубиками.

В тарелку кладем порционный кусок вареного мяса, наливаем суп и посыпаем мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Состав: *картофель — 600 г; морковь — 80 г; кукуруза — 200 г; жир — 40 г; петрушка, сельдерей — 40 г; репчатый лук — 80 г; томат-пюре — 20 г; специи, соль по вкусу.*

Суп молочный с картофелем и ячменной крупой по-эстонски

Крупу закладываем в кипящую воду и варим до мягкости. Затем, добавив очищенный нарезанный картофель, варим до готовности. После этого добавляем молоко и даем вскипеть. Подаем со сливочным маслом.

Состав: *картофель — 600 г; ячменная крупа — 80 г; молоко — 2 л; масло сливочное — 30 г; соль по вкусу.*

Суп молочный из картофеля с тыквой

Картофель нарезаем кубиками. С тыквы снимаем кожуру, удаляем семена и также нарезаем кубиками. В кипящую воду кладем картофель и тыкву и варим, пока они не станут мягкими. Готовый суп посолим, вольем молоко. Суп подогреваем и заправляем маслом.

Состав: *картофель — 100 г; нарезанная тыква — 2 стакана; масло сливочное — 0,5 ст. ложки; молоко — 1 л; соль по вкусу.*

Суп картофельный на молоке с заправкой

Очищенный картофель порежем, варим в посоленном кипятке, процеживаем.

Вскипятим 5 стаканов молока, добавим картофель, масло, еще 1 стакан молока (кипяченого), разведенного с желтком. Посолим и варим до готовности.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным укропом, петрушкой.

Состав: *картофель очищенный — 600 г; молоко — 8 стаканов; масло — 2 ст. ложки; желток — 1 шт.; рубленый укроп, петрушка и соль по вкусу.*

Суп из отварного картофеля с простоквашей и свежих огурцов

В простоквашу вливаем растительное масло, кладем мелко нарезанный укроп и тщательно размешиваем.

Очистим картофель и огурцы, нарежем, посолим, положим в простоквашу, слегка размешав, подаем на стол.

Состав: *картофель — 600 г; огурцы — 3 шт.; простокваша — 2 стакана; масло растительное — 2 ст. ложки; зелень укропа, соль по вкусу.*

Суп молочный с картофельными клецками

Сваренный протертый картофель, сырые яичные желтки и муку смешиваем, солим. Прибавляем взбитые яичные белки и снова перемешиваем. Полученную массу взять столовой ложкой, края подравнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделим клецки и опускаем их в горячее молоко.

Варить клецки следует при самом слабом кипении, без крышки, в течение 10—12 минут, после чего суп посолить и добавить масло.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 1 шт.; молоко — 2 л; мука — 3—4 ст. ложки; масло сливочное — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Суп-пюре картофельный с молоком

Картофель мелко нарезаем. В кастрюлю с распущенным маслом всыпаем муку и, помешивая, обжариваем ее на слабом огне, а затем разводим 3—4 стаканами горячей воды или бульона.

В эту же кастрюлю кладем картофель, мелко нарезанную луковицу, специи, соль. Варим на слабом огне 40—50 минут, все время помешивая. Когда картофель и овощи сварятся, протираем их через сито.

В образовавшееся пюре добавим горячее молоко, кусочек сливочного масла, хорошо вымешаем, вскипятим.

Подавать с гренками.

Состав: *картофель — 800 г; мука — 1—2 ст. ложки; масло сливочное — 2 ст. ложки; репчатый лук — 50—70 г; молоко — 2 стакана; булка для гренок; специи, соль по вкусу.*

Суп-пюре картофельный

Сварим бульон с кореньями и луком до готовности мяса. Мясо вынимаем, а в бульон кладем нарезанный картофель и сварим его до мягкости. Бульон процедим в другую кастрюлю, туда же протираем через дуршлаг коренья и картофель, заправляем мукой,

размешанной с маслом и разведенной стаканом бульона, посолим по вкусу.

Перед подачей растираем желтки со сметаной и заправим этой смесью суп. Подогреваем на пару, не давая ему кипеть. В тарелку кладем порцию мяса и наливаем суп-пюре.

Состав: *картофель — 600 г; мясо — 500—600г; репчатый лук — 1 шт.; морковь — 2 шт. средней величины; корень петрушки — 1 шт.; мука — 2 ст. ложки; масло — 1 ст. ложка; желтки — 2 шт.; сметана — 0,5 стакана; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля и салата

В обыкновенный картофельный суп-пюре, заправленный маслом, сливками и яичными желтками, кладем сваренные в подсоленной воде и нарезанные соломкой листья зеленого салата.

Гарнир положить в суп при подаче.

Состав: *картофель — 1,2 кг; салат зеленый — 80 г; сливки — 80 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 40 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля и щавеля

Обыкновенное картофельное пюре заправляем сливками, яичными желтками и сливочным маслом. В кастрюлю с водой запускаем картофельную массу, доводим до кипения. При подаче в качестве гарнира в суп положить щавель, нарезанный и припущенный в масле.

Состав: *картофельное пюре — 1,0 кг; щавель — 40 г; сливки — 120 г; масло сливочное — 25 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля и репы

Картофельное пюре и пюре из белой сладкой репы, сваренные в бульоне, протираем через сито. Заправим сливками и яичными желтками.

В суп кладем кусочек сливочного масла.

Состав: *картофельное пюре — 200 г; пюре из репы — 200 г; бульон — 1,2 л; сливки — 100 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 100 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля

Мелко нарезанный зеленый лук или лук-порей спассеруем вместе с картофелем, тоже мелко нарезанным, заливаем водой и бульоном (если нет бульона, можно залить смесью из 2 частей воды и 1 части молока) и варим, пока картофель не станет мягким. Затем следует протереть его через сито вместе с отваром, в котором варился картофель. Положим сливочное масло, заправим сливками и яичными желтками.

Подать с поджаренными на масле гренками.

Состав: *картофель — 700 г; масло сливочное — 40 г; лук репчатый — 80 г; бульон — 1,2 л; сливки — 100 г; яйца — 2 шт.; хлеб — 300 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре по-японски

Приготовим картофельное пюре и белый соус, разведенный бульоном.

Суп заправим кипячеными сливками и сливочным маслом. Подаем с поджаренными в масле гренками.

Состав: *картофельное пюре — 800 г; белый соус — 1 л; бульон — 400 г; сливки — 200 г; яйца — 2 шт.; хлеб — 160 г; масло сливочное — 50 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля и тыквы (мариана)

Очистим тыкву и картофель, нарезаем их мелкими кусочками, спассеруем на масле с мелко нарезанным луком-пореем, переворачивая их несколько раз. Зальем водой или бульоном и варим до мягкости, после чего протираем через сито.

В полученный суп-пюре положим нарезанный соломкой шпинат и щавель, предварительно сваренные в подсоленной воде (для сохранения цвета), и спассеруем на небольшом количестве масла. Заправим сливками и маслом.

На отдельной тарелке к супу подать небольшие ломтики белого пшеничного хлеба, посыпанные тертым сыром и подрумяненные в сильно нагретом жарочном шкафу.

Состав: *картофельное пюре — 300 г; тыква — 350 г; бульон — 1,2 л; шпинат — 100 г; щавель — 50 г; сливки — 100 г; масло сливочное — 50 г; хлеб — 150 г; сыр — 60 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината

Соединим картофельное пюре с соусом из помидоров и прибавим в бульон отвар картофеля. Полученный суп-пюре розового цвета доводим до кипения и гарнируем отваренным отдельно в воде и нарезанным соломкой шпинатом. Гарнир положить в

суп при подаче. Заправим смесью из яичных желтков и сливок и добавим кусочек масла.

Состав: *картофельное пюре — 400 г; соус из помидоров — 200 г; бульон — 1 л; шпинат — 100 г; сливки — 100 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 60 г; соль по вкусу.*

Суп-пюре картофельный с овощами

Лук-порей и корнеплоды нашинкуем и спассеруем в небольшом количестве жира. Соединим их с мелко нарезанным картофелем, зальем бульоном, сваренным на костях, или водой. Прокипятим под крышкой. Затем картофель и овощи протираем через сито вместе с отваром. Из подсушенной муки и бульона приготовим белый соус, смешаем его с приготовленным картофельным пюре и варим вместе 15—20 минут.

Суп заправим смесью из яичных желтков и молока, посолим по вкусу, положим кусочек сливочного масла и размешаем до получения однородной массы.

В тарелку с супом кладем ошпаренные листики петрушки. Подавать с гренками.

Можно картофельный суп приготовить с морковью, не вводя корней петрушки, сельдерея и лука-порея. Для этого нужно сварить вместе картофель и 250 г моркови. Затем отвар процедить в другую кастрюлю, а картофель и морковь протереть туда, разбавить бульоном или водой, добавить 100 г сметаны, мелко нарезанный зеленый лук и сливочное масло.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 1 стакан; желток — 2 шт.; сливочное масло — 1—2 ст. ложки; мука — 1 ст. ложка; морковь — 80—100 г; петрушка, сельдерей, лук-порей, зелень, соль по вкусу.*

Суп-пюре из картофеля и томата-пюре

Очищенный картофель сварим в подсоленном кипятке, процедим, протрем, зальем молоком. К этой массе прибавим томат-пюре, масло, сметану, посолим, прогреем, не доводя до кипения.

Перед подачей на стол густо посыпать рубленым укропом и петрушкой.

Состав: *картофель — 500 г; молоко — 6 стаканов; томат-пюре — 50 г; масло — 1 ст. ложка; сметана — 1/4 стакана; рубленые укроп и петрушка, соль по вкусу.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Вторые блюда приготавливают различными способами: отваривают в воде или на пару, жарят во всех видах масел и жиров, припускают, тушат, запекают во всех средах и видах посуды и даже кандируют в сахаре.

На вкус картофеля влияет способ кулинарной обработки и даже форма его разделки.

Варят картофель очищенный или в мундире. Если картофель варят в воде, его закладывают в кипящую воду и варят с закрытой крышкой. Если сорт разваривающийся, то через 15 минут после кипения воду сливают, оставив немного на дне, закрывают крышкой и доваривают картофель на слабом огне.

Картофельное пюре и отварной картофель не рекомендуется хранить горячими более двух часов, так как продукт приобретает красновато-желтый цвет.

Переваривать картофель не следует. Целый картофель или крупные доли варят в воде 30—35 минут, на пару — 45 минут. Если очищенный картофель варят на пару, то его нужно посыпать мелкой солью.

Припускание — это та же варка, но с небольшим количеством жидкости или с жиром без воды. Во время припускания кастрюля с картофелем должна быть закрыта крышкой.

Картофель жарят сырым или предварительно отваренным. Существует два основных способа жаренья: в небольшом количестве жира и в большом — во фритюре.

При жарке во фритюре жира по весу должно быть в 4 раза больше, чем картофеля. Свиное сало, кулинарный жир или растительное масло наливают в посуду на одну треть, чтобы жир не переливался через края, нагревают до появления сизого дымка, затем

опускают подготовленный картофель и жарят. Готовый картофель вынимают шумовкой на сито или дуршлаг, чтобы стек жир, и посыпают мелкой солью.

Сливочный маргарин и сливочное масло для жарки не годятся, так как содержат большое количество влаги и белковых веществ, которые при сгорании загрязняют жир.

Жарят картофель на сковородке. Для этого его чистят, режут соломкой (ломтиками, брусочками, кружочками, стружками, дольками, гребешками). Кладут на сковородку, когда жир сильно нагреется. Жарят до образования румяной корочки на сильном огне.

Соломка. Картофель нарезают сначала на кружочки или пластинки толщиной 1,5—2 мм, а затем на полоски в виде соломки той же толщины.

Брусочки. Картофель нарезают на пластины, а затем на брусочки, которые должны иметь квадратное сечение.

Ломтики. Картофель сначала нарезают на брусочки, а затем на ломтики.

Кубики. Картофель нарезают на пластинки толщиной 15—20 мм, затем нарезают брусочки, а из них — кубики. Размер кубиков может быть различным.

Кружочки. Картофель нарезают кружочками толщиной 3 мм.

Дольки. Картофель обрезают так, чтобы получилась форма конуса или бочоночка, после чего нарезают на дольки.

Стружка. На крупном клубне картофеля в наиболее широком его сечении с обеих сторон делают срезы, чтобы получился цилиндр высотой 2—3 см. Затем края цилиндра обравнивают и нарезают картофель равномерной лентой толщиной 2—3 мм. Чем крупнее картофель, тем шире и длиннее будет лента. Каждую срезанную ленту сейчас же свертывают в виде стружки, чтобы картофель при обмывании и жарке не поломался.

Груши и бочоночки. Обтачивают в форме груши или бочонка. Клубни берут мелкой и средней величины.

Картофель отварной

Картофель чистим, промываем, заливаем горячей водой и варим. Как только вода закипит, посолим. Варим еще 20 минут, пока картофель не станет мягким.

Затем сливаем воду, кастрюлю закрываем крышкой и оставляем на слабом огне на 10 минут для осушки. Перекладываем на горячее блюдо.

Отдельно подать масло.

Состав: *картофель — 800 г; масло сливочное — 60 г; соль по вкусу.*

Картофель, сваренный на пару

В кастрюлю со вставной сеткой вливаем 3—4 стакана воды, кладем очищенный целый или разрезанный на 2—4 части картофель, посыпаем солью и, плотно закрыв крышкой, ставим на сильный огонь.

Как только вода закипит, огонь сразу же убавим. Варку продолжаем при слабом кипении 25—30 минут.

Такой картофель особенно хорош для приготовления картофельного пюре и котлет.

Состав: *картофель — 1 кг; соль по вкусу.*

Картофель, отваренный в бульоне

Картофель очистим и сварим в горячей подсоленной воде до готовности. Воду сливаем. Картофель следует обсушить. Затем кладем масло, посыпаем рубленой зеленью, заливаем жирным мясным бульоном. Накрываем крышкой, встряхиваем, и не надолго ставим на огонь прокипятить.

Состав: *картофель — 800 г; масло сливочное — 1 ст. ложка; бульон — 400 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель, отваренный в молоке

Очищенный и вымытый картофель нарезаем кубиками, провариваем 10 минут в воде. Воду сливаем, а наливаем горячее молоко и варим еще 20—30 минут на слабом огне, чтобы картофель не пригорел. В готовый картофель кладем масло, встряхнем и посыплем мелко нарезанной зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; молоко — 1 стакан; масло — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель в сливках

Сырой картофель нарезаем дольками или кружочками, складываем в сотейник, солим, перчим, заливаем кипятком, чтобы картофель был покрыт, и варим. Когда картофель почти сварится, сливаем воду, заливаем сливками, добавляем масло и варим до готовности. Слегка сбрызгиваем лимонным соком, посыпаем зеленью.

Можно добавить мучную пассеровку и еще раз довести до кипения.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 40 г; сливки — 400 г; мука — 8 г; соль, перец по вкусу.*

Картофель с кислым молоком по-чувашски

Готовый отварной картофель нарезаем кубиками, заправляем сливочным маслом. В стакане отдельно подаем кислое молоко.

Состав: картофель — 1 кг; сливочное масло — 40 г; кислое молоко — 4 стакана; соль по вкусу.

Картофель в вине

Кладем в кастрюлю масло, перец, соль, нарубленые петрушку и лук, немного муки, наливаем бульон, вино, ставим на огонь и варим соус до густоты. В этот соус прибавляем сваренный и нарезанный ломтиками картофель, варим до готовности.

Состав: картофель — 1 кг; масло — 40 г; вино — 2 стакана; бульон — 2 стакана; лук — 80 г; зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Картофель отварной с рубленым яйцом

Картофель тщательно моем щеткой, лучше в проточной воде. Чистим от кожуры специальным ножом или картофелечисткой, затем варим в соленом кипятке.

Отдельно варим вкрутую яйца, мелко рубим.

Сваренный картофель подсушиваем, поливаем маслом и посыпаем крутым яйцом.

Можно посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа или нарезанным зеленым луком.

Состав: картофель — 1 кг; яйца — 3—4 шт.; масло сливочное — 50 г; зелень петрушки, укропа или зеленый лук, соль по вкусу.

Картофель с красным перцем

Картофель моем, чистим, нарезаем и отвариваем.

Готовим подливу: растапливаем жир и обжариваем в нем лук до золотистого цвета, всыпаем муку и

красный перец. Жарим еще несколько минут. Добавляем воду, в которой варился картофель, или бульон, сметану, соль и томатное пюре. Кипятим.

Горячий картофель поливаем заправкой.

Состав: *картофель — 900 г; для соуса — 2 ст. ложки жира; 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука; 1 ч. ложка красного перца; 2 ст. ложки муки; 1 стакан воды или бульона; 1 стакан сметаны; 1 ст. ложка томатного пюре; соль по вкусу.*

Картофель отварной с солониной и с заправкой из хрена

Картофель отвариваем вместе с промытой солониной. Хрен очистим, натрем на терке, разбавим уксусом. Когда он станет густым и побелеет, добавим уксус, сахар и соль.

Картофель и солонину, нарезанные ломтиками, заправим жаренным в масле луком и заправкой из хрена, посыпаем зеленью и можно подавать.

Так можно приготовить картофель без солонины, заправив не хреном, а сметаной.

Состав: *картофель — 600 г; солонина — 250 г; хрен — 200 г; лук — 20 г; топленое масло — 15 г; уксус — 2 ст. ложки; сахар, зелень, соль по вкусу.*

Мачанка с картофелем

Куски мяса с реберными костями обжариваем, затем тушим. На бульоне, полученном при тушении, готовим соус с пассерованным луком и петрушкой. Жареное мясо соединяем с приготовленным соусом и доводим до готовности.

Гарнир — картофель отварной.

Состав: *картофель — 800 г; свинина — 500 г; баранина — 650 г; сало топленое — 40 г; мука пшеничная — 20 г; лук репчатый — 120 г; сметана — 50 г; соль по вкусу.*

Картофель отварной со свиным салом

Тщательно промытый картофель отварим в кожуре, очистим и нарежем ломтиками средней величины.

Мелко нарезанный лук поджарим на сковороде в масле. Когда лук порозовеет, к нему прибавим нарезанное сало, которое готовили на другой сковороде, где оно зарумянилось. Добавляем муку. Когда она подрумянится, к массе прибавляем немного томатного сока. Все вместе должно покипеть 10—15 минут.

В этот соус кладем картофель и поварим еще 10 минут.

Состав: *картофель отварной — 1 кг; копченое свиное сало — 200 г; лук репчатый — 100—120 г; растительное масло для жаренья, томатный соус, мука.*

Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей

Картофель чистим, варим в подсоленной воде, остужаем, нарезаем кружками. (Можно сварить неочищенным, остудить, очистить и нарезать.)

Нашинкованный лук-порей, столовую горчицу и сметану растираем в единое целое, немножко посолим. И полученным соусом заливаем картофель.

Состав: *картофель — 1 кг; сметана — 250 г; лук-порей — 140 г; горчица — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофель отварной с маслом и помидорами

Картофель варим как обычно (можно в мундире, но затем очистим), солим и горячий заправляем маслом (сливочным или топленым). Укладываем картофель горкой на тарелку, сверху помидоры, посыпаем рубленой зеленью.

Помидоры режут четвертинками и обжаривают в масле.

Состав: *картофель среднего размера — 1 кг; помидоры — 400 г; масло — 40—60 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель с томатом по-венгерски

Разрезаем каждую картофелину на четыре части и варим в подсоленной воде. Сливаем воду, наливаем томатный соус и кипятим.

Перед подачей на стол добавляем несколько столовых ложек сметаны.

Состав: *картофель — 1 кг; томатный соус — 1,5 стакана; сметана — 0,5 стакана; соль по вкусу.*

Картофель по-брабантски

Картофель отвариваем с тмином, обдаем холодной водой и чистим. Нарезаем кружочками толщиной в 1 см. Лук чистим, мелко рубим и пассеруем в маргарине. Петрушку рубим, сыр натираем на мелкой терке.

В обмазанную маргарином огнеупорную форму укладываем слоями картофель, лук, петрушку и сыр, заправляем отваром с тмином. Затем также повторяем слои. Сверху раскладываем веточки тмина и каперсов и все посыпаем сыром. Запекаем 30 минут. К столу подавать с салатом из цикория.

Состав: *картофель — 1 кг; тмин — 1 ст. ложка; репчатый лук — 2 шт.; маргарин — 1 ст. ложка; зелень петрушки — 1 пучок; сыр «Гауда» — 200 г; соль, перец, мускатный орех по вкусу; тмин свежий — 1 веточка; каперсы — 1 ст. ложка.*

Картофель отварной с соей

Промытый картофель варим в мундире, чистим, нарезаем ломтиками. Смешиваем с вареными соевыми бобами.

Нарезанный мелко лук обжариваем в растительном масле или сале и смешиваем с картофелем и соей. Ставим на огонь, все вместе прогреваем.

Подавать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Состав: *картофель — 750 г; вареные соевые бобы — 300 г; жир — 30 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель с чесноком по-молдавски

Молодой картофель почистим, отварим в подсоленной воде до готовности. Картофель перекладываем в тарелку, поливаем поджаренным салом вместе со шкварками, тертым чесноком, разведенным бульоном, солим, перчим и украшаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; чеснок — 0,5 головки; сало — 4 ст. ложки; зелень, перец, соль по вкусу.*

Чулама из картофеля по-румынски

Картофель нарезаем толстыми кружками, отвариваем в соленой воде, не давая ему развариться. Отдельно приготавливаем белый соус из муки и масла

или сала. Соус разбавляем теплой водой, в которой варится картофель. Прибавим тертый сыр.

Слив воду, поливаем картофель соусом и ставим на несколько минут в духовой шкаф.

Состав: *картофель — 1 кг; топленое сало — 1 ст. ложка; мука — 2 ст. ложки; тертый сыр — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофель отварной с луком и сметаной по-польски

Лук режем кольцами, поливаем сметаной, приправляем солью, сахаром и перцем.

Настаиваем полчаса, после чего можно подать с отварным картофелем.

Состав: *картофель — 1 кг; сметана — 0,7 л; репчатый лук — 150 г; сахар — 0,5 ч. ложки; соль, перец по вкусу.*

Картофель отварной в белом соусе с яйцом

Чищеный картофель варим (но не разваривать), сливаем отвар, а картофель заливаем соусом. Доводим до кипения, раскладываем по тарелкам и посыпаем зеленью укропа.

Соус: просеянную пшеничную муку прогреть на сливочном масле до светло-кремового цвета, развести овощным отваром, чтобы не было комков. Соус прокипятить, процедить, заправить солью, добавить мелко рубленные вкрутую сваренные яйца, размешать, положить кусочки сливочного масла.

Состав: *картофель — 1 кг.*

Соус: *сливочное масло — 4 ст. ложки; мука — 2 ст. ложки; яйца — 1 шт.; зелень, соль по вкусу.*

Картофель отварной с луковым соусом

Чищеный картофель отварим в подсоленной воде до готовности. Затем отвар сцедим, картофель положим на тарелку, зальем луковым соусом (в соус можно добавить грибы) и посыплем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; морковь — 100 г; лук репчатый — 180 г; соль по вкусу.*

Соус: *морковь — 100 г; петрушка — 15 г; лук репчатый — 200 г; мука — 2 ст. ложки; томат-паста — 4 ст. ложки; масло сливочное — 4 ст. ложки; вино — 0,5 стакана; сахар, лавровый лист, перец, зелень, соль по вкусу.*

Картофель отварной с зеленым соусом

Всю зелень мелко порубим и зальем йогуртом, который предварительно смешиваем со сметаной или майонезом.

Варенные вкрутую яйца протираем сквозь сито, смешиваем с соусом и приправляем сахаром, перцем, солью и горчицей.

Перед подачей на стол соус выставить на холод, затем подать к горячему отварному картофелю. Картофель макать в соус.

Состав: *картофель — 1 кг; зеленый лук, петрушка, укроп, эстрагон — по 1 ст. ложке; йогурт — 200 г; немного майонеза или сметаны; яйца — 4 шт.; щепотка сахара, перец, горчица по вкусу.*

Отварной картофель с ореховым соусом

Картофель очистим, промоем и отварим в подсоленной воде (но не разваривать).

Соус: очищенные грецкие орехи пропустим через мясорубку с мелкой решеткой. Мякиш белого хлеба намочим в молоке, отожмем, протрем через сито, соединим с орехами, добавим немного соли, растертого чеснока, размешаем, переложим в керамическую посуду и, вливая тонкой струей растительное масло, взобьем, пока не образуется пышная масса. Добавим немного лимонной кислоты и хорошо вымесим. Картофель кладем в тарелки, заливаем ореховым соусом и посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг.*
Соус: *орехи — 10—15 шт.; мякиш белого хлеба — 100 г; растительное масло — 0,5 стакана; чеснок — 0,5 головки; уксус, зелень, соль по вкусу.*

Отварной картофель с солеными грибами

Соленые грибы замочим в воде, затем вынимаем их шумовкой и даем воде стечь, добавим лук и поджарим на растительном масле на сковороде.

Подается с горячим вареным картофелем.

Состав: *картофель — 1 кг; соленые грибы — 1 мисочка; лук — 50—100 г; растительное масло — 0,5 стакана; соль по вкусу.*

Отварной картофель с маринованными грибами

В любые маринованные грибы, освобожденные от маринада, добавляем мелко нарезанный лук, перемешиваем, заливаем растительным маслом или сметаной, подаем к столу с горячим картофелем.

Состав: *картофель — 1 кг; маринованные грибы — 1 мисочка; лук — 150—200 г; растительное масло — 1/3 стакана; соль по вкусу.*

Отварной картофель с жареными шампиньонами

Нарезанные ломтиками шампиньоны обжариваем с жиром, добавляем пассерованный лук и подаем с отварным картофелем.

Состав: *картофель— 800 г; шампиньоны— 900 г; сливочное масло— 40 г; топленое масло— 60 г; репчатый лук— 120 г; соль по вкусу.*

Отварной картофель с квашеной капустой

Очищенный картофель средней величины отварим в подсоленной воде, подсушим и подаем в горячем виде с квашеной капустой и растительным маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; квашеная капуста — 500 г; растительное масло— 100 г; соль по вкусу.*

Отварной картофель с капустой и свининой

Свинину с реберными косточками нарезаем мелкими кусочками и обжариваем. Когда она будет готова, добавим слегка поджаренную квашеную капусту, все вместе перемешаем и жарим до готовности. Картофель варим и подаем отдельно.

Состав: *картофель— 900 г; капуста квашеная— 400 г; лук репчатый— 100 г; свинина— 100 г; соль по вкусу.*

Картофель с луком-пореем

Разогрев растительное масло на сковородке, спассеруем в нем мелко нарезанные белые части стеб-

лей лука-порея и мелко нашинкованную луковицу, посыпаем мукой, заливаем кипящим молоком, хорошо размешиваем, солим и перчим по вкусу.

Кладем очищенный и нарезанный тонкими кружочками сырой картофель, перемешиваем с луком и доводим до готовности на слабом огне.

Состав: *картофель — 1 кг; лук-порей — 200 г; луковица — 75 г; молоко — 0,75 г; растительное масло — 100 г; мука — 1 ст. ложка; соль, молотый черный перец по вкусу.*

Картофель молодой с маслом

Картофель очищаем от кожуры, моем и кладем в кастрюлю, заливаем горячей водой, солим и варим 15—20 минут до готовности. При подаче картофель поливаем растопленным маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; масло — 40 г; соль по вкусу.*

Картофель молодой в соусе

Молодой мелкий картофель отвариваем, очищаем от кожуры и заливаем соусом. Соус готовим из растительного масла, уксуса и горчицы, солим по вкусу.

Перед подачей на стол, на картошку сверху укладываем нарезанные кусочки ветчины и крутого яйца.

Картофель молодой в сметане

Очищенный молодой картофель варим в подсоленной воде, воду сольем, прибавим сметану, масло и, встряхнув, перемешаем. Сверху посыплем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; сметана — 0,5 стакана; масло — 1 ст. ложка; зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

Картофель молодой со сметаной и соусом

Молодой картофель варим в подсоленной воде.

Пшеничную муку прогреем на масле в сотейнике. Горячую сметану и муку взбиваем, чтобы не было комков, солим, доводим до кипения и процеживаем.

Картофель раскладываем в тарелки, заливаем сметанным соусом, сбоку тарелки красиво разложим красные помидоры и украсим зеленью укропа.

Состав: *картофель — 1 кг; помидоры — 200 г.*
Соус: *сливочное масло — 4 ст. ложки; пшеничная мука высшего сорта — 2 ст. ложки; сметана — 1 стакан; соль и зелень по вкусу.*

Картофель отварной с сухарным соусом

Молодой картофель чистим и варим в подсоленной воде. Белые крошки хлеба жарим до золотистого цвета на масле. Картофель достаем шумовкой и кладем на тарелки, поливаем сухарями с маслом, посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 4 ст. ложки; сухари — 3 ст. ложки; зелень укропа, соль по вкусу.*

Картофель молодой с польским соусом

Отварим молодой картофель, положим на тарелку и зальем польским соусом.

Приготовление соуса: яйца отварить вкрутую, мелко нарезать. В посуду положить растопленное сливочное масло, яйцо, соль, зелень укропа, немного овощного отвара, лимонной кислоты и размешать.

Состав: *картофель — 1 кг.*
Соус: *сливочное масло — 4 ст. ложки; яйца — 4 шт.; овощной отвар — 4 ст. ложки; лимонная кислота, зелень, соль по вкусу.*

Картофельные бочоночки

Картофель при очистке оформляем в виде бочонка: ножом срезать обе верхушки продолговатого клубня (это донышки бочонков). Затем чистим клубень, срезая кожицу от донышка к донышку. Варим в подсоленной воде и посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Поливаем сливочным маслом.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 800 г; петрушка, соль по вкусу.*

Картофель по-венгерски

Сырой чищеный картофель нарезаем кружочками. Пассеруем на масле мелко нарезанный лук, красный перец, томат-пюре и заливаем бульоном. Добавим картофель и варим до мягкости.

Перед подачей посыпать мелко рубленной зеленью петрушки, подать горячим.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло сливочное — 150 г; лук репчатый — 300 г; томат-пюре — 60 г; бульон — 400 г; красный перец, петрушка и соль по вкусу.*

Отварной картофель с жареной рыбой по-гамбургски

Пучок зелени крупно нарезаем, добавим пряности и лук, зальем небольшим количеством воды и поставим варить.

Подготовим рыбу: очистим, порежем, опустим в кипящую воду и варим. Затем чистим ее от костей.

Из жира и муки готовим светлую подливку, добавив немного рыбного бульона, солим и перчим.

Сваренный картофель нарезаем ломтиками, выкладываем на него рыбу, заливаем подливкой и даем настояться.

Состав: *картофель отварной — 500 г; рыба — 600 г; лук репчатый — 1 шт.; жир — 2 ст. ложки; мука — 2 ст. ложки; пряности, соль, перец по вкусу.*

Каурма из картофеля по-грузински

Репчатый лук шинкуем и хорошо тушим с маслом. Затем, добавив промытый и нарезанный картофель, заливаем все водой, чтобы она покрыла картофель, и варим. Во время варки добавляем соль и мелко нарезанную зелень киндзы.

Когда картофель разварится, заливаем взбитыми яйцами и доводим до готовности.

Состав: *картофель — 800 г; лук репчатый — 200 г; яйца — 3 шт.; масло топленое — 3 ст. ложки; зелень киндзы и соль по вкусу.*

Картофель со сливочным маслом и творогом

Молодой картофель чистим и варим в подсоленной воде. Сливаем воду и подсушиваем. Переклады-

ваем в тарелку, посыпаем зеленью. Творог подается залитым сметаной с кусочками сливочного масла.

Состав: *картофель — 500 г; творог — 200 г; сметана — 50 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; зелень, соль по вкусу.*

Отварной картофель с рубленым тестом на молоке по-польски

Замесим тесто из муки, воды и яйца. Порубим ножом, обсыплем мукой и сварим в горячем молоке.

Подать со сваренным целиком картофелем.

Состав: *картофель — 600 г; мука — 120 г; молоко — 1/2 л; яйца — 1 шт.; соль по вкусу.*

Вареный картофель с шариками из трески по-американски

Отваренную треску очистим от кожи и костей и пропустим через мясорубку. Затем смешаем с вареным толченым картофелем, добавим яйца и растопленное сливочное масло, посолим и поперчим. Из полученной массы формируем шарики. Шарики обваливаем в муке и зажариваем на сковороде. К шарикам из трески подаем томатный соус или соус из хрена.

Состав: *картофель — 600 г; треска — 600 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 2 ст. ложки; мука для панировки; жир для жаренья; перец, соль по вкусу.*

Картофель отварной с фасолью и чесноком

Картофель молодой очистим, промоем, порежем дольками и отварим. Отвар сольем. Бобы молодой фа-

соли отварим до готовности. Отвар сольем. Картофель и бобы кладем равными частями на тарелку, поливаем сливочным маслом, тертым чесноком, разведенным отваром фасоли. Сбоку на тарелку укладываем кружочками свежие огурцы и помидоры и украшаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; фасоль — 2 стакана; огурцы — 2 шт.; помидоры — 100—150 г; сливочное масло — 4 ст. ложки; чеснок, зелень, соль по вкусу.*

Картофель с луком по-французски

Лук нарезаем кольцами и слегка обжариваем в масле. Добавляем муку, мясной бульон и приготавливаем довольно густой соус.

Картофель отварим в мундире, еще в теплом виде очистим, нарезаем и закладываем в соус. Сильно поперчим, посолим и оставим на слабом огне на 5 минут. Прибавим как можно больше зелени петрушки.

Состав: *картофель — 1 кг; лук — 100 г; сливочное масло или маргарин — 4—6 ст. ложек; мука — 6 ст. ложек; мясной бульон — 125 г; перец, немного соли и побольше мелко нарубленной зелени петрушки.*

Картофель с яйцами

Поджарим в масле вареный нарезанный ломтиками картофель.

Взбиваем вилкой яйца, выливаем на картофель и тотчас снимаем сковороду с огня.

Перед подачей посыпать рубленым укропом.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2—3 шт.; масло сливочное — 2—3 ст. ложки; зелень, соль по вкусу.*

Картопили нигвзит — вареный картофель с орехами по-грузински

Сваренный в мундире картофель очистим от кожицы и нарезаем кружочками. Добавляем мелко нарубленный лук и все смешиваем.

При подаче на стол полить ореховой подливкой.

Подливка: толченые грецкие орехи развести уксусом, добавить толченый чеснок, зелень мяты и укропа, соль, перец и все хорошо перемешать.

Состав: *картофель — 900 г; лук — 60 г; очищенные грецкие орехи — 90—100 г; винный уксус — 40 г; чеснок — 10 г; зелень мяты — 13 г; укроп — 15 г; перец, соль по вкусу.*

Хуанкаина папас — блюдо из картофеля по-перуански

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешиваем и растираем до однородной массы. Смесь слегка разогреваем, добавляем лимонный сок и сильно перчим.

Варим картофель в мундире, чистим, разрезаем и поливаем соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; плавленый сыр — 259 г; растительное масло — 2 ст. ложки; молоко — 1 стакан; сливки 10%-ные — 2—3 ст. ложки; сок лимона — 1—2 ст. ложки; репчатый лук — 50 г; черный молотый перец — 0,5 ч. ложки; соль по вкусу.*

Овощная смесь по-грузински

Промытую свеклу варим или испекаем. Сняв кожицу, пропускаем через мясорубку. Очищенную мор-

ковь натираем на терке. Картофель варим с кожурой, чистим и мелко нарезаем. Все овощи перемешиваем.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок и стручковый перец необходимо хорошо истолочь. К полученной массе прибавляем толченые семена киндзы, винный уксус, перемешиваем. Соединяем с овощами, тщательно перемешиваем и перекладываем в салатник, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *свекла — 200 г; морковь — 200 г; картофель — 300 г; очищенные грецкие орехи — 1/2 стакана; чеснок — 1 долька; винный уксус, стручковый перец, семена киндзы и соль по вкусу.*

Картофель отварной с жареным луком и макаронами

Картофель сварим в мундире на пару, очистим от кожицы. Сварим макароны.

Подавая это блюдо, обливаем все маслом с докрасна поджаренным луком. Посыпаем зеленью.

Можно подать со свиными шкварками и растопленным салом. В этом случае картофель надо слегка размять вилкой.

Состав: *картофель — 800 г; масло сливочное — 80 г; репчатый лук — 100 г; макароны — 80 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель шариками

Крупные картофелины чистим. Круглой ложечкой вынимаем из каждой картофелины шарики, и кладем их в кипящую воду. Немного поварим на слабом огне, чтобы не разваривались. Сливаем воду и подсушиваем.

Полить маслом и посыпать рубленой зеленью. Шарики используют для украшения блюд.

Состав: *картофель— 1 кг; масло сливочное— 25 г; рубленая зелень— 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофель печеный

Подбираем средней величины картофель, тщательно моем и кладем в духовку на 30—40 минут.

Состав: *картофель— 1 кг, соль по вкусу.*

Картофель дорожный в фольге

Одинаково крупный картофель моем, печем в духовке до полуготовности, оборачиваем фольгой и оставляем в ней до готовности.

Подаем с маслом.

Состав: *картофель— 1 кг; масло— 100 г; соль по вкусу.*

Картофель печеный в кожуре с огуречным рассолом по-чувашски

Промытые и одинаковые по размеру клубни картофеля положим на противень, посолим, помещаем в духовку и печем до готовности.

К картофелю отдельно подаем нарезанные огурцы в рассоле или квашеную капусту и все заправляем маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; огурцы — 200 г; огуречный рассол — 200 г; масло растительное, соль по вкусу.*

Картофель, сваренный на пару, с селедочным маслом

Очищенные клубни одного размера варим на пару.

Филе очищенной сельди замачиваем на 2—3 часа, а затем дважды пропускаем через мясорубку. Массу соединяем с размягченным сливочным маслом. Хорошо взбиваем. Посыпаем рубленой зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; сельдь — 120 г; масло сливочное — 80 г; зелень укропа — 20 г.*

Картофель жареный

Вареный картофель нарезаем. Кладем не очень толстым слоем на разогретую с маслом сковороду, солим и обжариваем, помешивая, на сильном огне 5—10 минут. Готовый картофель посыпаем зеленью.

Сырой картофель жарим так же, как вареный, а можно его погрузить в разогретый жир. В этом случае, нарезав и промыв картофель, его сушат салфеткой. Жарят, помешивая, до образования румяной корочки 10—12 минут.

Картофель, жаренный в масле, можно подать на завтрак или ужин, а также использовать на гарнир к жареному мясу, котлетам, к жареной рыбе.

Состав: *картофель — 1 кг; жир — 60—100 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель, жаренный по-французски

Очищенный картофель режем большими ломтиками. Слегка обжариваем в закипевшем масле на большой сковороде, укладывая в один ряд. Перекладываем на блюдо. Когда подготовим весь картофель, выложим его на боль-

шую сковороду в закипевшее масло и подрумяним со всех сторон. Перед подачей на стол посыпаем зеленью.

Состав: картофель — 1 кг; масло — 6 ст. ложек; рубленый укроп, петрушка, соль по вкусу.

Картофель, жаренный во фритюре

Картофель моем, чистим, еще раз промываем в воде и обсушиваем в салфетке. Нарезаем.

Жир распускаем в глубокой сковороде или кастрюле. Когда жир вскипит, кладем в него порциями картофель. Жарим на сильном огне, встряхивая. Готовый картофель солим. Вынимаем шумовкой на блюдо, посыпаем зеленью.

Состав: картофель — 1 кг; жир — 200 г; зелень, соль по вкусу.

Картофельные монетки

Очищенный сырой картофель нарезаем кружочками толщиной до 2 мм, промываем водой. Обсушим в салфетке и поджарим во фритюре, помешивая шумовкой, чтобы кружочки обжарились равномерно. Жарим до образования румяной корочки, вынимаем и солим по вкусу.

Состав: картофель — 1,2 кг; масло растительное — 200 г; соль по вкусу.

Картофельные буравчики

Очищенный картофель нарезаем спиралью в виде буравчиков и жарим во фритюре, как указано в предыдущем рецепте.

Состав: *картофель— 1,5 кг; масло растительное— 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные пробки

Создаем из клубней кусочки длиной до 3 см, похожие по форме на пробки. Более узкой фасонной выемкой вынимаем середину. Жарим во фритюре.

Состав: *картофель— 1,5 кг; масло растительное— 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные стружки

Очищенный картофель нарезаем тонкими длинными стружками, поджариваем во фритюре и солим по вкусу, подаем как гарнир.

Состав: *картофель— 1,5 кг; масло растительное— 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные орешки

Картофель чистим, выемкой формируем небольшие шарики, опускаем их в холодную воду и держим на огне до закипания. Воду сливаем, картофель подсушим и поджарим до румяной корочки.

Состав: *картофель— 1,5 кг; масло— 150 г; соль по вкусу.*

Картофельные брусочки

Способ приготовления, как в предыдущем рецепте, но картофель нарезаем брусочками толщиной до 4 мм.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло растительное, свиное или говяжье сало — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные маслины

Способ приготовления, как в предыдущем рецепте, но формируем шарики величиной с маслины.

Состав: *картофель — 1,8 кг; масло — 150 г; соль по вкусу.*

Картофельная соломка

Сырой очищенный картофель нарезаем полоской длиной 2 см в виде лапши. Промываем в холодной воде, обсушиваем на салфетке и поджариваем.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло растительное — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные яйца

При очистке клубням придаем форму яйца. Ошпариваем подсоленным кипятком, обсушиваем и поджариваем до образования румяной корочки.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные спирали

С очищенного картофеля срезаем тонким ножом спиральные полосы, вертя клубень, пока весь он не превратится в спираль. Спирали жарим во фритюре.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 200 г; соль по вкусу.*

Картофель «Сотэ» — по-французски

Неочищенный картофель варим в подсоленной воде, чистим, нарезаем, обжариваем в сильно разогретом масле до золотистой корочки. Солим, посыпаем нарубленной зеленью и подаем горячим.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 200 г; зелень петрушки и соль по вкусу.*

Картофель в сметане

Неочищенный картофель сварим в подсоленной воде, очистим, нарежем тонкими ломтиками. Обжариваем до полуготовности на масле. Зальем сметаной и прокипятим 5—10 минут.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 120 г; сметана — 250 г; соль по вкусу.*

Печеный картофель в масле (манер)

Неочищенный картофель хорошо обмываем, кладем на противень и испекаем в жарочном шкафу. Клубни разрезаем пополам, ложечкой вынимаем мякоть, кожицу выбрасываем. Вынутую мякоть обжариваем на масле, солим, посыпаем зеленью и подаем горячим.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 150 г; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Картофель жареный

Очищенный и промытый сырой картофель нарезаем, обсушиваем и поджариваем на сковороде в сильно разогретом жире. Чтобы картофель хорошо

прожарился, его не надо класть толстым слоем и перемешивать лишь тогда, когда нижний слой хорошо зарумянится.

Жарить следует на сильном огне (на медленном поджаривании картофель впитывает много жира и темнеет). Жарить можно и вареный картофель, а чтобы он не развалился, его не надо переваривать.

Состав: *картофель — 1 кг; жир — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель, поджаренный ломтиками по-румынски

Берем продолговатой формы картофель средней величины, чистим, нарезаем очень тонкими кружочками (как можно ровнее). Промываем в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Обсушиваем в салфетке. Разогреваем сало с равным количеством растительного масла, кладем картофель небольшими порциями. По мере обжаривания вынимаем и кладем новую порцию. Солим, когда готов весь картофель. Картофель должен быть подрумяненным и хрустящим.

Состав: *картофель — 1 кг; топленое сало, смешанное с растительным маслом — 8 ст. ложек; соль по вкусу.*

Мансанитас де папа — имитированные яблоки по-мексикански

Отварим одинаковые по размеру картофелины, очистим, обжарим до золотистого цвета (картофель должен кипеть в жире). Вынимаем. В каждую картофелину втыкаем почку гвоздики и посыпаем красным перцем. Это прекрасный гарнир для жаренного на решетке мяса.

Состав: молодой картофель — 500 г; жир для жаренья — 150 г; гвоздики — 10 шт.; красный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель, жаренный в жире

Чтобы картофель не потерял формы, его варим в кожуре до полуготовности. Затем чистим, нарезаем, солим и закладываем на сковородку в горячее масло.

Чтобы картофель не приставал к сковороде, его нужно часто мешать или время от времени встряхивать.

Состав: картофель — 1 кг; жир — 40—50 г (масла или любое сало); зелень, соль по вкусу.

Картофель, жаренный в жидком тесте (кляре)

Картофель чистим, нарезаем, опускаем в тесто, чтобы кусочки покрылись тонким слоем теста. Затем быстро опускаем картофель во фритюр и жарим.

Для кляра просеиваем пшеничную муку, смешиваем ее с яйцом и тертым сыром, разводим молоком до жидкого состояния.

Состав: картофель — 1 кг; мука — 50 г; яйца — 1 шт.; молоко — 0,5 стакана; сыр — 30 г; жир — 150 г; соль по вкусу.

Картофель, жаренный с яйцами и зеленым луком

Сварим картофель в кожуре, очистим, нарежем, положим на сковородку с разогретым жиром. Яйца

взболтаем со сметаной, посолим и зальем картофель. Все поджарим, переворачивая широкой лопаткой. Картофель и яйца перемешиваем с зеленью.

Подавать с простоквашей.

Состав: картофель — 800 г; жир — 50 г; рубленый зеленый лук — 1,5 ст. ложки; яйца — 4 шт.; сметана или простокваша — 4—5 ст. ложек; соль по вкусу.

Картофель, жаренный с луком и грибами

Промытые и нарезанные грибы отварим в подсоленной воде с пряностями. Грибы вынимаем, даем воде стечь, кладем на сковороду с нагретым жиром и поджариваем.

Картофель нарезаем и тоже поджариваем. К концу жаренья солим, смешиваем с грибами и отдельно поджаренным луком.

При подаче на стол можно на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом — жареные грибы, и украсить луком.

Состав: картофель — 800 г; лук репчатый — 120 г; жир — 1 ст. ложка; свежие грибы — 400 г; специи, соль по вкусу.

Картофель, жаренный с грибами

Картофель чистим, нарезаем и обжариваем на растительном масле до золотистой корочки.

Грибы белые или шампиньоны чистим, промываем. Отделяем шляпки от ножек. Шляпки поджариваем с двух сторон, а ножки тонко нарезаем и спассеруем с шинкованным луком и зеленью.

Готовый картофель раскладываем по тарелкам. По кругу укладываем шляпки грибов. На картофель —

пассерованные грибные ножки. Блюдо украшаем ломтиками свежих помидоров и посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; грибы — 10—12 шт.; лук репчатый — 150 г; масло растительное — 1/2 стакана; помидоры — 4 шт.; зелень, перец, соль по вкусу.*

Картофель с треской и луком

Картофель поджариваем соломкой.

Лук слегка обжариваем в масле на сковороде, кладем подготовленные куски рыбы. Сверху — слой ломтиков помидор, подливаем 3—4 столовые ложки воды, солим и перчим.

По кругу сковороды выкладываем жареный картофель. Поливаем маслом, накрываем крышкой и ставим на слабый огонь.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью и полить уксусом.

Состав: *картофель — 800 г; рыба — 500 г; помидоры — 300 г; уксус — 0,5 ст. ложки; масло — 5 ст. ложек; соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с сельдью и луком

Картофель варим в мундире, чистим, нарезаем.

Предварительно вымоченную сельдь чистим от кожи и костей и мелко рубим.

Лук мелко нарезаем, поджариваем в масле и смешиваем с рубленой сельдью. Туда же добавляем картофель и поджариваем. Можно эту массу, сбрызнув маслом и посыпав толчеными сухарями, запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; сельдь — 200 г; растительное масло — 50 г; лук — 100 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с баклажанами и сливами по-румынски

Баклажаны (молочной спелости) обдаем кипятком, нарезаем кружками, кладем под пресс. Затем солим, перчим, обваливаем в муке и поджариваем с двух сторон на масле. Картофель чистим, промываем, нарезаем и обжариваем до золотистого цвета.

Сушеные сливы перебираем, хорошо промываем.

Все закладываем в сотейник, заливаем луковым соусом, заправляем солью, сахаром, добавляем зелень. Перемешиваем и даем прокипеть 1—2 минуты.

Состав: *картофель — 800 г; баклажаны — 4 шт.; луковый соус — 2 ст. ложки; сушеные сливы — 1 стакан; соль, перец, зелень по вкусу.*

Картофель, жаренный с кабачками

Картофель очистим, промоем, нарежем кружочками и поджарим до золотистого цвета.

Кабачки очистим от кожицы, нарежем тонкими кружочками, посолим и поперчим, обваливаем в муке и поджариваем с двух сторон до золотистого цвета.

Готовый картофель и кабачки раскладываем на тарелки, сверху посыпаем жареным луком, поливаем топленым маслом. Украшаем ломтиками красных помидоров и посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; кабачки — 2 шт.; масло растительное — 1/2 стакана; масло сливочное — 2 ст. ложки; репчатый лук — 100—120 г; помидоры —*

100—150 г; мука — 2 ст. ложки; перец, зелень укропа, соль по вкусу.

Картофель, жаренный с баклажанами

Картофель готовим и подаем, как указано в предыдущем рецепте. Вместо кабачков берем баклажаны.

Приготовление баклажанов (молочной спелости): удаляем завязь и плодоножку, обдаем кипятком, нарезаем кружочками, укладываем на доску в один слой, прикрываем другой доской, прижимаем грузом и даем стечь соку. Солим и перчим, обваливаем в муке и поджариваем с двух сторон.

Состав: *картофель — 800 г; баклажаны — 2 шт.; растительное масло — 1/2 стакана; масло сливочное — 2 ст. ложки; лук репчатый — 150—200 г; помидоры — 150—200 г; мука — 2 ст. ложки; перец, зелень укропа, соль по вкусу.*

Картофель с кабачками и грибами

Картофель и кабачки очистим, помоем, нарежем кружочками. Жарим отдельно, с двух сторон до золотистого цвета.

Грибы чистим, тщательно промываем, отвариваем, сливаем, режем и поджариваем до готовности.

Готовые кабачки укладываем на середину тарелки, сбоку — грибы и картофель, посыпаем жареным луком и зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; кабачки — 4 шт.; грибы — 10 шт.; репчатый лук — 250 г; масло сливочное — 4 ст. ложки; масло растительное — 0,5 стакана; зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с тыквой

Тыкву очистим от кожуры и семян. Нарезаем ломтиками, панируем в муке и обжариваем до румяной корочки. Если тыква тверда, накрыть крышкой и тушить в духовке. Сырой картофель нарезаем, обсушиваем и зажариваем в масле.

На тарелки раскладываем картофель, сверху — жареную тыкву, поливаем сметаной, посыпаем зеленью и подаем к столу.

Состав: *картофель — 500 г; тыква — 400 г; яйца — 1 шт.; масло растительное — 50 г; молоко — 40 г; сметана — 100 г; сухари — 10 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель, жаренный по-польски

Отварим картофель в подсоленном кипятке, очистим, нарежем ломтиками.

Очистим 2—3 крупные луковицы, мелко нарезаем, высыпаем в глубокую сковороду, подрумяниваем. Добавляем картофель, покрываем крышкой, тушим, часто помешивая. При подаче посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 180 г; масло — 2 ст. ложки; зелень, соль по вкусу.*

Картофель, жаренный в соусе

Картофель средней величины очистим, разрежем на 4 части и поджарим в большом количестве растительного масла.

Соус: смешаем муку с сырым желтком, добавим мелко нарубленный чеснок и зелень. Разотрем все, долив немного холодной воды.

На сковороду с маслом выливаем соус, солим, перчим, складываем жареный картофель, прогреваем, помешивая, на слабом огне, пока соус не загустеет.

Состав: *картофель — 1 кг; масло растительное — 200 г.*
Соус: *мука — 2 ч. ложки; желтки — 2 шт.; чеснок — 4 зубочка; зелень петрушки — 4 ст. ложки; растительное масло — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофельные палочки с сыром

Сырой очищенный картофель заливаем холодной водой, чтобы он был покрыт на 10—15 см. На медленном огне доводим до кипения и варим, не допуская бурления, 7—8 минут.

У сваренного таким способом картофеля поверхность должна иметь одинаковый цвет. Если на разрезе видно белое пятно сырой мякоти, то картофель следует варить еще.

Затем нарезаем длинные палочки, обсыпаем их тертым сыром и высушиваем. Жарим во фритюре до золотистой корочки, обсыпав крупной солью.

Такую закуску хорошо подавать к пиву.

Состав: *картофель — 1 кг; жир — 50 г; сыр — 35 г; соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с луком и копченой грудинкой

Очищенный картофель нарезаем небольшими кубиками, поджариваем до готовности. Соединяем с поджаренным луком и слегка поджаренной на масле грудинкой, нарезанной мелкими кубиками.

Состав: *картофель — 1 кг; репчатый лук — 60 г; копченая грудинка — 60 г; масло сливочное или топленое — 25—30 г; соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с печенью

Говяжью или свиную печень нарезаем кусочками, солим, перчим, панируем, кладем в разогретое масло, жарим с нашинкованным луком до готовности. Картофель нарезаем, солим и отдельно жарим в масле.

Поджаренную печень прокипятим в сметане, непрерывно помешивая, пока соус не загустеет. Выкладываем на блюдо, обливаем процеженным соусом, гарнируем жареным картофелем, посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 700 г; печень — 500 г; лук — 100 г; масло — 50 г; горький перец — 1 г; душистый перец — 2 г; сметана — 200 г; мука — 1 ст. ложка; петрушка — 15 г; соль по вкусу.*

Картофель, жаренный с омлетом

Очистим картофель, нарежем мелкими кубиками, поджарим на сковороде с маслом и зальем взбитыми с молоком яйцами. Перемешаем и обжарим как омлет.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 6 шт.; молоко и масло — по 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Лапша с картофелем по-венгерски

Берем 500 г муки, 1—2 яйца и 0,5 стакана воды. Замешиваем тесто. Когда оно станет упругим, даем ему

постоять, затем раскатываем и разрезаем на квадратики.

Сварим картофель, мелко нарежем и поджарим в горячем смальце, смешанном с красным перцем и мелко нарезанным луком.

Лапшу варим в кипящей подсоленной воде, откидываем на дуршлаг и смешиваем с жиром, а потом с готовым картофелем.

Состав: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 1 шт.; мука — 500 г; яйца — 1—2 шт.; жир для жаренья, красный перец, соль по вкусу.*

Картофель жареный, хрустящий («чипсы»)

Картофель моют, нарезают соломкой, лентой или другими формами. Жарят «чипсы» во фритюре. Жареные «чипсы» солят, сдабривают толченым лимоном, грибами, чесноком, перцем.

Состав: *картофель — 1 кг; жир — 200 г; пряности, соль по вкусу.*

Картофельное пюре

Очищенный и промытый картофель сварим, воду сольем, а кастрюлю еще некоторое время подержим на маленьком огне, чтобы остаток воды испарился. Не давая картофелю остыть, протираем его через сито или разминаем деревянным пестиком, добавив масло, соль и постепенно подливая горячее молоко.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 1 стакан; масло сливочное — 60 г; соль по вкусу.*

Оранжевое пюре

Морковь нарезаем кусочками произвольной формы, складываем в сотейник, добавив немного воды или бульона и припускаем до готовности. Морковь протираем вместе с отварным картофелем.

Далее готовим картофельное пюре.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 1 стакан; масло — 2 ст. ложки; морковь — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельное пюре со шпинатом

Очищенный картофель отвариваем до мягкости в соленой воде. Воду сливаем, картофель разминаем деревянным пестиком.

Листочки шпината промываем на сите, даем стечь воде и пропускаем через мясорубку.

В картофельную массу добавляем горячее молоко, сливочное масло, шпинат и, непрерывно помешивая, нагреваем. Сняв с плиты, массу тщательно взбиваем.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 0,5 стакана; масло — 2 ст. ложки; шпинат — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельное пюре с желтками

Очищенный картофель сварим, протрем через сито и добавим яичные желтки. Все вымешиваем веселкой на слабом огне до получения массы густоты теста.

Из пюре можно сделать следующее: пюре выложить на доску, посыпанную мукой, и раскатать скалкой толщиной до 1,5 см. Ножом нарезать ромбики длиной в 4—5 см и шириной до 3 см. Ромбики уложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым желтком и запечь в нагретом жарочном шкафу.

Ромбики необходимо переворачивать, чтобы обе стороны подрумянились.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 4 шт.; масло сливочное — 20 г; соль по вкусу.*

Луковое пюре по-французски

Очистим картофель, лук. Отварим их в слегка подсоленной воде. Как только они станут мягкими, воду сливаем, овощи толчем, добавив масло, молоко и хорошенько взобьем. Приправим солью, перцем и щепоткой мускатного ореха.

Перед подачей добавим желтки и осторожно перемешаем. Подать в горячем виде.

Состав: *картофель — 800 г; лук — 650 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; яйца (желтки) — 5 шт.; молоко, мускатный орех, перец, соль по вкусу.*

Пюре картофельное с грибным соусом

Картофель очистим, помыв, положим в кастрюлю, зальем кипятком, посолим и сварим.

Затем отвар сцедим, картофель разомнем, взобьем веничком, добавив молоко, сливочное масло и еще раз хорошо взобьем. Готовое пюре положим на тарелку, польем грибным соусом, украсим свежими помидорами и посыплем зеленью укропа.

Пюре картофельное можно поливать также луковым, томатным соусом, сливочным маслом, или просто растительным маслом с жареным луком.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 2 ст. ложки; молоко — 1 стакан; соус грибной — 2 стакана; зелень, соль по вкусу.*

«Небеса и земля» по-немецки

Картофель и яблоки очистим, нарежем на дольки. По отдельности потушим. Приготовим картофельное пюре. Яблоки протрем через сито, соединим с пюре и хорошо взобьем. Приправим солью и сахаром.

Кубики шпика растопим. В образовавшемся жире обжарим кольца лука и кровяную колбасу.

Подать к столу вместе с приготовленной из картофеля и яблок массой.

Состав: *картофель — 1 кг; яблоки (лучше кислые) — 1 кг; кровяная колбаса — 500 г; лук репчатый — 150—200 г; шпик, рубленный кубиками — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофельное пюре с молотым мясом

Мясо с луком пропустим через мясорубку и обжарим в закрытой кастрюле. Когда мясо зарумянится, вливаем немного бульона, ставим в духовку и тушим до мягкости. Затем пропускаем еще раз через мясорубку, прибавляем 1 столовую ложку белого соуса, размешиваем, даем снова вскипеть.

Подать с картофельным пюре.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 200 г; масло сливочное — 2 ч. ложки; мука — 2 ч. ложки; бульон — 200 г; лук репчатый — 160 г; соус белый — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофельное пюре с яичницей и сельдью

Из жареного картофеля, небольшого количества молока, растопленного масла приготовим пышное пюре.

Посуду для выпекания смазываем маслом и посыпаем сухарями. Выкладываем туда пюре, сделав в нем углубления. В каждое из них положим масло, вольем яйцо.

По периметру посуды укладываем кусочки сельди и запекаем в духовке.

На стол подать в той же посуде.

Состав: *картофель — 500 г; масло сливочное — 0,5 ст. ложки; яйца — 3 шт.; сельдь — 1 шт.; молоко, сухари, соль по вкусу.*

Запеченный картофель с рыбой

Приготовим картофельное пюре. Порционные куски рыбы отварим в пряном отваре.

Поджарим муку, разведем горячим молоком, прогреем 5—7 минут. Снимаем с огня, заправляем солью, перцем, сахаром и слегка пассерованным репчатым луком.

В хорошо смазанный сливочным маслом сотейник выкладываем пюре, сверху размещаем рыбу. Заливаем соусом, посыпаем тертым сыром, сбрызгиваем маслом и запекаем в духовом шкафу.

При подаче посыпать зеленью.

Это блюдо рекомендуется готовить из трески, зубатки, палтуса, осетрины, судака, щуки.

Состав: *картофель — 1,5 кг; рыба — 600—800 г; мука — 2—3 ст. ложки; сливочное масло — 2 ст. ложки; молоко — 2 стакана; репчатый лук — 1 шт.; тертый сыр — 2 ст. ложки; соль, перец, сахар по вкусу.*

Отвар: *морковь — 1 шт.; петрушка — 1 корень (средний); щепотка сухого укропа; репчатый лук — 0,5 луковицы; лавровый лист — 1 шт.; душистый перец — 3—4 горошины.*

Пюре из бобовых и картофеля

Фасоль, горох, бобы, чину или нут перебираем, промываем, замачиваем и отвариваем.

Не давая остыть, смешиваем с горячим отварным картофелем. Тщательно перемешиваем.

Подать с жиром, посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 300 г; бобовые — 300 г; молоко — 200 г; маргарин сливочный — 60 г; зелень, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные

Очищенный картофель сварим, сольем воду, оставим на 10 минут, чтобы немного подсох, и, не дав остыть, разомнем. В пюре добавим столовую ложку масла, сырые яйца, вымесим и сформируем котлеты. Обваляв их в муке или сухарях, обжарим.

К котлетам хорошо подать грибной соус.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2 шт.; мука или сухари — 1/2 стакана; масло сливочное — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Котлеты из печеного картофеля по-румынски

Картофель испекаем в духовке, разрезаем пополам, вынимаем середину и растираем хорошенько с замоченным в молоке и отжатым ломтиком белого хлеба. Посолим, прибавим 1 столовую ложку муки, желтки, немного зелени петрушки, а в конце — два взбитых яйца.

Формируем котлеты, обваливаем в муке, яйце, в сухарях и обжариваем в топленом сале.

Состав: *картофель — 800 г; белый хлеб — 1 ломтик; мука — 2 ст. ложки; яйца — 2 шт.; нарубленная зелень — 2 ч. ложки; сухари — 2 ст. ложки; топленое сало — 3 ст. ложки; соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с грибами

Очищенный картофель сварим в соленой воде, потолчем. В полученное пюре кладем яйца, немного муки, мелко нарезанный тушеный лук и мелко нарезанные тушеные грибы. Сформируем котлеты, обваляем их в сухариках и обжарим с обеих сторон в жире.

Состав: *картофель — 1 кг; грибы — 2—3 шт.; яйцо — 2 шт.; мука — 2—3 ст. ложки; лук — 80 г; жир для жаренья, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с грибным соусом

Горячий отварной картофель пропустим через мясорубку и смешаем с яичными желтками. Из массы сделаем котлеты, обваляем их в сухарях или муке, обжарим и поставим на 5—10 минут в духовой шкаф.

Котлеты полить грибным соусом.

Состав: *картофель — 500 г; яичные желтки — 8 шт.; сухари или пшеничная мука — 50 г; масло растительное, соль по вкусу.*

Соус: *сухие грибы — 50 г; мука — 1 ст. ложка; лук репчатый — 50 г; масло — 2 ст. ложки.*

Котлеты картофельные с луковым соусом

Картофель отварим в мундире, подсушим, чистим, протираем через сито, вбиваем сырое яйцо, добавляем соль, перец, муку и вымешиваем.

Массу раскатаем в форму батона толщиной в 5 см. Нарезаем поперек кусками толщиной в 1 см, обваливаем в муке. Котлеты поджариваем с двух сторон. Выкладываем на тарелки, заливаем луковым соусом и посыпаем зеленью. Блюдо украшаем свежими помидорами. Можно полить томатным или грибным соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2–3 шт.; мука — 1 стакан; масло растительное — 0,5 стакана; соус луковый — 2 стакана; помидоры — 2 шт.; перец, зелень, соль по вкусу.*

Котлеты капустно-картофельные

Капусту нашинкуем и обжарим до готовности (без соли). Лук нарезаем и пассеруем. Картофель варим в кожуре, чистим и пропускаем с капустой и луком через мясорубку. В полученную массу добавляем яйцо, соль, сформируем котлеты, панируем в сухарях и поджариваем. Подаем с молочным соусом.

Состав: *картофель — 650 г; столько же капусты; лук — 50 г; яйца — 1 шт.; сухари — 50 г; жир — 50 г; молочный соус — 400 г; соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с яблоками

Картофель сварим в подсоленном кипятке. Остудим, очистим от кожицы и пропустим через мясорубку. Масло растираем с желтками, размешиваем с картофелем, добавляем пену из взбитых желтков, муку, соду (на кончике ножа) и натертыми на крупной терке яблоками. Солим. Из массы приготовим небольшие овальные котлеты.

Жарим на сильно разогретом жире до золотистого оттенка.

Выкладываем на блюдо, украшаем зеленью петрушки или листочками салата.

Подавать со сметаной или с салатом из свежих овощей.

Состав: *картофель — 1 кг; яблоки — 200 г; масло — 30 г; яйца — 2 шт.; мука — 50 г; толченые сухари — 60 г; жир для жаренья — 60—80 г; сода, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с тыквой

Приготовим так же, как в предыдущем рецепте, только вместо яблок берем очищенную и натертую на крупной терке тыкву.

Состав: *картофель — 800 г; тыква — 400 г; жир — 30 г; яйца — 2 шт.; мука — 50 г; сода — 0,5 ч. ложки; сухари толченые — 60 г; жир для жаренья — 60 г; соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с творогом

Картофель сварим в кожуре, очистим, пропустим через мясорубку вместе с творогом, добавим яйца, муку, соль, тщательно вымесим.

Выложим на доску, посыпанную мукой, и сформируем небольшие котлеты. Жарим на сильном огне.

Подавать со сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; творог — 200 г; жир — 60 г; масло сливочное в начинку — 30 г; яйца — 2 шт.; мука — 100 г; соус, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с сыром по-румынски

Картофель отварим, очистим от кожуры и протрем сквозь сито или пропустим через мясорубку. Смешаем с яйцами, взбитыми как для омлета, мукой, солью и небольшим количеством перца и тертого сыра. Скатаем из этой смеси толстую колбаску, разрежем на лепешки толщиной в палец. Обваляем их в муке и обжарим с обеих сторон в горячем топленом сале.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 2 шт.; сыр тертый — 3 ст. ложки; мука — 4 ст. ложки; сало топленое — 4 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с мясом

Мясо подрумяним на сильно разогретом жире. Переложим в кастрюльку вместе с жиром, оставшимся после жаренья. Прибавим нарезанный лук, подольем полстакана воды и тушим в закрытой посуде на слабом огне до готовности. Остужаем. Если есть кости, их обязательно отделяем, а мясо нарезаем.

Картофель варим в кожуре, а потом чистим.

Мясо и картофель пропускаем через мясорубку, прибавляем соль, перец, яйца, муку, размешиваем. Массу выкладываем на доску, формируем валик диаметром 4 см. Режем на куски длиной 3 см. Обваливаем в сухарях, жарим на сильно разогретом жире до появления светло-золотистой корочки.

Подавать с грибным или томатным соусом, салатом из сырых овощей.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 300 г; жир — 30 г; мука — 50 г; толченые сухари — 80 г; лук — 50 г; яйца — 2 шт.; жир — 100 г; перец, соль по вкусу.*

Котлеты картофельные с рыбой

Картофель сварим на пару, охладим и очистим.

Рыбное филе пропускаем через мясорубку вместе с картофелем, добавляем муку или сухари, сливочное масло, перец, соль, желтки, сметану. Формируем котлеты, обваливаем их в сыром яичном белке и сухарях и обжариваем в масле до появления румяной корочки.

Подавать с соусом (томатным или белым).

Состав: *картофель — 600 г; рыба — 300 г (судак, сом, налим); сухари — 50 г; мука — 15 г; сливочное масло — 30 г; соус — 300 г; сметана — 100 г; лук репчатый — 50 г; яйца — 2 шт.; перец, соль по вкусу.*

Голубцы с картофелем

Разбираем кочан капусты на листья, промываем, обдаем кипятком или провариваем в подсоленном кипятке 3—5 минут, слегка отжимаем.

Приготовим картофельный фарш: картофель следует сварить, очистить и горячим пропустить через мясорубку. Добавляем жаренный в масле лук, солим и перчим. В фарш можно положить рубленое вареное яйцо.

Фарш хорошо вымесим. Ложкой укладываем на каждый лист капусты, который заворачиваем так же, как мясные голубцы. Жарим в горячем жире до золотисто-румяного цвета.

Подавать со сметанным соусом. Можно голубцы сложить в кастрюлю и потушить в сметане.

Состав: *картофель — 1 кг; капуста — 1 небольшой кочан; масло — 50 г; яйца —2—3 шт.; лук репчатый — 50 г; сметана — 200 г; сметанный соус — 200 г; соль по вкусу.*

Зразы картофельные по-белорусски

Отварной картофель хорошо разомнем так, чтобы не было комков (можно пропустить через мясорубку). В картофельную массу добавим сырые яйца, соль и молотый перец. Все хорошо перемешаем.

Вареное мясо — говядину, телятину, свинину, печенку, легкое или сердце — пропустим через мясорубку или мелко изрубим сечкой, добавим поджаренный лук, соль, молотый перец. Затем потушим в глубокой сковороде. Когда фарш будет готов, берем в ладонь картофельное тесто, расплющиваем и на него укладываем столовую ложку начинки. Закатываем ее в картофельную массу, придав форму котлеты. Обжариваем на горячей сковороде в растительном масле.

Подать зразы со сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; отваренное мясо — 250 г; масло животное — 2 ст. ложки; лук репчатый — 50 г; перец, соль по вкусу.*

Зразы картофельные с мясом и яйцом

Сваренный картофель разминаем так, чтобы не было комков (можно пропустить через мясорубку). В картофельную массу добавляем сырые яйца, соль и молотый перец, все хорошо перемешиваем.

Вареное мясо — говядину, телятину, свинину — пропустим через мясорубку, добавим поджаренный лук и яйца, сваренные вкрутую, молотый перец.

На ладонь кладем картофельное тесто в форме лепешки, а на него — столовую ложку начинки, закатаем ее в картофельную массу, в виде котлеты. Затем обжарим на горячей сковороде в растительном масле.

При подаче к столу заправить сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; масло животное — 2 ст. ложки; лук репчатый — 50 г; перец, соль по вкусу.*
Фарш: *мясо — 250 г; яйца — 4 шт.; соль по вкусу.*

Зразы картофельные с яйцом и рисом

Готовим так же, как зразы с мясом, но во внутрь закладываем фарш из яиц и риса.

Фарш: рис перебрать, промыть в нескольких водах и сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом (1 часть риса, 3 части воды). Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко изрубить и положить к рису. Лук репчатый спассеровать на сливочном масле и также добавить к рису. Все заправить солью, перцем и хорошо перемешать.

Такие зразы можно подавать, поливая томатным, луковым или грибным соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 0,5 стакана; яйца — 3 шт.; масло растительное — 1/4 стакана; помидоры — 150–200 г; рис — 1/4 стакана; лук репчатый — 180 г; масло сливочное — 1 ст. ложка; перец, зелень, соль по вкусу; соус луковый, томатный или грибной — 1 стакан.*

Зразы картофельные с грибами

Подготовить картофельную массу как для картофельных котлет, раскатать колбаской толщиной в 5 см, нарезать поперек толщиной в 1,5 см, слегка приплюснуть, чтобы получилась лепешка. На середину лепешки укладываем фарш из грибов.

Фарш: грибы перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Воду слить, а к грибам добавить сваренные вкрутую яйца, пассерованный лук, намоченный в молоке, отжатый мякиш белого

хлеба и пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль и перец, ложку сливочного масла и вымесить.

Когда фарш уложен на картофельные лепешки, защипать их, придать им форму удлиненного яйца и обжарить со всех сторон на растительном масле.

Зразы уложить по 2—3 штуки на тарелку, украсить красными помидорами, полить томатным соусом.

Состав: *картофель— 1 кг; грибы— 10—12 г; мука— 1 стакан; яйца— 5 шт.; хлеб белый— 100 г; лук репчатый — 200 г; масло растительное — 1/2 стакана; молоко— 1/2 стакана; помидоры— 4 шт.; соль по вкусу.*

Соус: *томат-паста— 0,5 стакана; мука— 2 ст. ложки; масло сливочное — 4 ст. ложки; лук репчатый— 200 г; сахар, перец, зелень, соль по вкусу.*

Зразы картофельные с крабами

Зразы готовим обычным способом, как рассказано в предыдущих рецептах.

Фарш: крабы, пассерованные морковь и лук пропустить через мясорубку.

Состав: *картофель— 1 кг; крабы— 150 г; лук репчатый— 60 г; морковь— 60 г; яйца — 1 шт.; масло сливочное — 40 г; сухари — 40 г; соус томатный с овощами— 200 г; соль по вкусу.*

Крестьянский омлет по-голландски

Картофель чистим, нарезаем крупными дольками.

На сковороде обжариваем окорок с луком и добавляем картофель. Накрыв крышкой, жарим до готовности. Затем посыпаем тертым сыром и зеленью, заливаем взбитыми яйцами, которые должны запечься.

Подать зеленый салат.

Состав: *картофель — 1 кг; сыр — 160 г; яйца — 4 шт.; окорок — 100 г; репчатый лук — 200–250 г; зелень петрушки — 1 ст. ложка; перец, соль по вкусу.*

Омлет с картофелем

Натрем на мелкой терке сырой очищенный картофель. Выпустим в миску с картофелем яйца, посолим, поперчим, добавим укроп, перемешаем и выложим на горячую сковороду с топленым салом.

Когда омлет подрумянится — перевернем и поджарим с другой стороны, украсим зеленым салатом.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 3 шт.; масло сливочное — 2 ст. ложки; укроп — 1 ч. ложка; перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный цыпленком

Мясо цыпленка сварим, нарежем кубиками, прибавим к нему нарезанные кубиками сваренные грибы.

Из бульона приготовим соус со сливками и лимоном.

Испечем картофель (желательно, чтобы клубни были одной величины). Срежем верхушки и вынем из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались стенки толщиной 0,5 см.

Мясо с грибами соединяем с соусом и нафаршировываем клубни картофеля, посыплем тертым сыром. Поставим в жарочный шкаф, чтобы сыр подрумянился.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо цыплят — 800 г; грибы — 150 г; масло — 100 г; мука — 80 г; вино белое — 100 г; сливки — 150 г; сыр — 50 г; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный печенкой и луком

Крупный вымытый картофель заливаем кипятком, солим и варим до полуготовности. Затем очищаем, срезаем с одной стороны и вынимаем сердцевину.

Печенку и лук поджарим в масле, пропустим через мясорубку. Положим в фарш перец, сметану, сырое яйцо, посолим, перемешаем, хорошо взобьем.

Наполним фаршем картофель, польем жиром, поставим в духовку, зарумяним, зальем сметаной и тушим до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; печень — 500 г; лук репчатый — 100 г; сметана — 100 г; яйца — 1 шт.; перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный сердцем и печенкой

Из очищенного картофеля вырезаем сердцевину.

Отвариваем в соленой воде сердце, печенку, пропускаем их через мясорубку и добавляем жареный лук, соль, перец. Затем все перемешаем и фаршируем этой массой клубни, которые укладываем в глубокий противень, поливаем растопленным жиром или маслом. Противень ставим в духовку. Когда клубни поджарятся, подать к столу, посыпав зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; печень — 200 г; сердце — 200 г; лук репчатый — 40 г; жир (масло) — 100 г; соль, перец по вкусу.*

Картофель, фаршированный мясом

Крупный, одинаковый по размеру картофель слегка отварим в подсоленном кипятке. Очистим от кожицы и осторожно выскоблим ложкой содержимое каждой картофелины, оставив стенки такой толщины, чтобы они не сломались.

Берем для фарша вареное или жареное мясо. Пропускаем его через мясорубку, слегка поджариваем в масле, прибавив соль, перец, сметану или бульон, толченые сухари. Фаршируем этой массой картофелины, прикрываем их срезанными верхушками, складываем на сковородку, посыпанную сухарями. Сверху сбрызгиваем маслом и ставим в духовку подрумяниться.

Подать к готовому картофелю соус из грибов или луковый с тмином. Посыпать рубленой зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо вареное — 200 г; сухари толченые — 1 ст. ложка; сметана — 2 ст. ложки; масло сливочное — 2 ст. ложки; соус из грибов или лука — 200 г; зелень, перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный по-чилийски

Вымытый и очищенный картофель отварим в соленой воде, откинем, разомнем деревянным пестиком. Пока не остыл, заливаем горячим молоком и тщательно вымешиваем. Когда начнет остывать, вбиваем яйца, смешиваем, остужаем.

Сырой мясной фарш солим и перчим по вкусу.

Скатав картофельную массу колбасой, разрезаем на равные куски. Каждый кусок разминаем руками в лепешку, на которую кладем одну чайную ложку фарша. Делаем небольшой пирожок, придав ему форму картофелины. Обваляем в муке и зажарим в горячем жире.

К этому картофелю хорошо подать зеленый салат.

Состав: *картофель — 1 кг; молоко — 1 стакан; мясной фарш — 200 г; мука — 75 г; жир — 100 г; перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный грудинкой, луком и салатом

Крупный картофель заливаем кипятком, солим и варим до полуготовности, затем чистим, срезаем с одной стороны и вынимаем сердцевину.

Копченую грудинку мелко нарезаем, жир растапливаем, шкварки посыпаем зеленью молодого лука. Салат вымываем, нарезаем мелко, складываем в марлю, отжимаем влагу. Солим, перемешиваем со шкварками и луком, вливаем уксус, перемешиваем.

Полученной смесью начиняем картофель и закрываем боковинками. Плотно укладываем картофель в сотейник, жаровню или глубокую сковороду, где уже растоплен жир. Жарим в духовке. Когда картофель зарумянится, посыпаем его укропом, зеленью лука, заливаем сметаной и тушим до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; грудинка — 175 г; лук зеленый — 50 г; салат — 150 г; сметана — 200 г; уксус — 1 ст. ложка; укроп, соль по вкусу.*

Картофель печеный, фаршированный сыром

Картофель вымываем, натираем солью, укладываем на сковороду и испекаем в духовке до готовности.

Срезаем верхушки, вынимаем весь мякиш, который протираем через дуршлаг и смешиваем с мас-

лом, сыром, желтками и сметаной. Посолим, поперчим по вкусу и всей этой массой нафаршируем картофель, посыплем тертым сыром и запечем в духовке.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 150 г; желтки — 3 шт.; сыр — 100 г; сметана — 1 стакан; перец, соль по вкусу.*

Картофель в мундире, фаршированный сыром и колбасой

Молодой картофель испекаем в духовом шкафу. Срезаем с одного конца верхушку и вынимаем чайной ложкой содержимое. Пока картофель горячий, быстро растираем его со столовой ложкой масла. Прибавляем постепенно желтки, тертый сыр, соль и мелко нарезанную ветчину. Фаршируем картофель. Посыпаем тертым сыром и поливаем растопленным маслом. Уложив на противень, ставим в духовку на 20 минут.

Ветчину можно заменить любой колбасой.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 1–2 ст. ложки; желтки — 2 шт.; сыр тертый — 1 ст. ложка; ветчина или колбаса — 100 г; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный яйцом и сыром

У больших картофелин срезаем верхушки, выскребаем сердцевину, срезаем нижнюю часть, чтобы можно было поставить картофель на противень.

Фарш: растереть сердцевину картофеля, смешать с солью, перцем, небольшим количеством сливочного масла, тертым сыром, желтком и сметаной.

Этой смесью фаршируем картофель и накрываем срезанными верхушками. Ставим на противень, заливаем растопленным маслом и запекаем в духовке.

Можно приготовить фарш по-другому: взять вынутую из картофеля мякоть, протереть через сито, прибавить к ней 2 яйца, 1 стакан сливок, 50 г сливочного масла, перец, соль, протертую черствую булку, чтобы масса получилась густой, как тесто. Нафаршировать картофель, смазать маслом, посыпать сухарями и сыром, запечь в духовке.

Состав: *картофель — 1 кг; протертый сыр — 50 г; желтки — 1 шт.; сметана — 4—5 ст. ложек; масло — 2 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный творогом по-румынски

Сырой картофель разрезаем пополам, вынимаем середину, оставив стенки толщиной около 1 см, срезаем немного с округленной стороны, чтобы половинки могли стоять на любой посуде.

Готовим фарш из творога, прибавим в него немного брынзы (овечьего сыра), яйца, соль и муку. Фаршируем половинки клубней. Уложив в кастрюлю с разогретым маслом, ставим на огонь, чтобы картофель подрумянился снизу. Прибавляя затем понемногу разбавленное водой томат-пюре или просто воду, тушим под крышкой, пока картофель не станет мягким.

Перед подачей на стол влить несколько ложек сметаны.

Состав: *картофель — 750 г; творог — 400 г; яйца — 2 шт.; мука — 0,5 ст. ложки; масло сливочное — 3 ст. ложки; сметана — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный овощами и сыром

Берем равные части моркови, пастернака, сельдерея, лука-порея, мелко нашинковываем, тушим до полной готовности, посолим. Тушеными овощами начиним картофель (о подготовке картофеля см. в предыдущих рецептах) и поджарим его в масле, затем сложим в кастрюлю, зальем сметаной, посыплем тертым сыром и тертым хреном, накрываем крышкой и тушим до полной готовности картофеля.

Можно нафаршировать картофель сухарями и сыром. Для этого надо подрумянить в масле полстакана толченых просеянных сухарей, прибавить ложку зеленого укропа или петрушки, полстакана молока, размешенного с одним сырым яйцом, соль, 0,5 столовой ложки масла, все это перемешать.

Состав: *картофель — 1 кг; овощи — 700 г; сметана — 200 г; сыр — 100 г; хрен — 20 г; масло сливочное — 50 г; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный грибами

Одинаковой величины картофелины сварим в кожуре до полуготовности. Очистим, срезав у них верхушки, ложечкой осторожно вынимаем середину. Нафаршируем картофелины приготовленным грибным фаршем, накроем срезанными верхушками, уложим в кастрюлю, зальем грибным бульоном, заправленным маслом, накроем крышкой и варим до мягкости.

Приготовление грибного фарша: мелко изрубить отваренные свежие грибы, поджарить в ложке масла мелко нашинкованную луковицу порея или репчатого лука, смешать его с грибами, положить тертую подсушенную булку, яйцо, соль по вкусу и тщательно размешать.

Состав: *картофель — 1 кг; грибы свежие — 200 г; масло сливочное — 50 г; яйца — 1 шт.; 1/4 двухсотграммовой булки; перец — 1—3 горошины; лук репчатый — 50 г; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный картофельной массой и луком

Крупный картофель очистим и испечем до полуготовности. Срежем верхушки, осторожно вынем середину. Поджарим лук в масле и смешаем его с вынутой из середины растертой картофельной массой, посолим, поперчим, нафаршируем массой клубни, сбрызнем маслом и поставим на лист в духовку. Подавая на стол, можно облить соусом.

Соус: распустить ложку масла, всыпать 0,5 столовой ложки муки, слегка поджарить, развести полутора стаканами сметаны, посолить, положить немного мускатного ореха, вскипятить на медленном огне.

Состав: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 80 г; масло сливочное — 1 ст. ложка; перец, соль по вкусу.*

Соус: *масло сливочное — 1 ст. ложка; мука — 0,5 ст. ложки; сметана — 1,5 стакана; мускатный орех, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный гречневой кашей

Подберем крупные, одинаковые по размеру клубни картофеля, срежем с двух концов, очистим ровно кожицу. Затем выемкой вынимаем изнутри картофеля середину. Опускаем картофелины в сильно разогретое растительное масло, обжариваем до золотистого цвета, вынимаем и заполняем фаршем.

Фарш: гречневую крупу перебрать, поджарить в духовом шкафу до золотистого цвета, а затем сварить

в небольшом количестве воды (1,5 стакана на 1 стакан гречневой крупы), в конце варки влить 2 ложки растительного масла, накрыть крышкой и положить в духовой шкаф на 20 минут. В готовую кашу положить пассерованный репчатый лук, соль, перец, зелень укропа и сырое яйцо, хорошо вымешать и наполнить этим фаршем подготовленный картофель. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поставить на 10 минут в духовку.

Подавать со сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; гречневая крупа — 1/3 стакана; яйца — 1 шт.; масло сливочное — 2 ст. ложки; масло растительное — 4 ст. ложки; репчатый лук — 130—200 г; сметана — 1 стакан; зелень петрушки, укроп, перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный креветками

Шейки креветок припускаем в небольшом количестве масла. Прибавляем грибы, свежие или консервированные, нарезанные дольками и пассеруем в масле.

Приготовим соус голландский и бешамель (см. глава «Соусы»), соединим и заправим соком толченых в ступке головок креветок.

Отберем клубни картофеля одинакового размера, величиной с куриное яйцо, тщательно вымоем и положим в мундире в жарочный шкаф. Печеный картофель охладим, очистим, срежем верхушки, чайной ложкой вынимаем мякоть, стараясь не деформировать клубни. Укладываем в противень и в каждую картофелину вливаем по столовой ложке соуса.

Припущенные креветки и грибы смешиваем с соусом и полученной массой наполним картофелины, добавляя сверху оставшийся соус. Запекаем в сильно нагретом жарочном шкафу до румяной корочки.

Состав: *картофель — 600 г; креветки очищенные — 250 г; масло сливочное — 40 г; грибы — 250 г; мука — 50 г; молоко — 200 г; сливки — 75 г; уксус — 30 г; яйца — 4 шт.; соус бешамель — 100 г; голландский соус — 100 г; перец, соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный раковыми шейками

Одинаковые по величине клубни картофеля запекаем в духовом шкафу, чистим от кожицы, срезаем верхушки и вынимаем середину.

Шейки сваренных раков смешиваем с ломтиками припущенных в масле грибов.

Голландский соус соединяем с соусом бешамель и раковым соусом, полученным из внутренней части раков.

Процедим соус через сито и добавим в него грибы и раковые шейки. Полученной смесью наполним картофель и разложим на противень. На каждую картофелину с начинкой вливаем по одной ложке голландского соуса и запекаем в жарочном шкафу 5—10 минут.

Состав: *картофель — 1 кг; раки (очищенные) — 20 г; грибы — 150 г; масло сливочное — 50 г; соус бешамель — 200 г; соус голландский — 300 г; соль по вкусу.*

Картофель, фаршированный свежей рыбой

Крупный, одинакового размера картофель очистим и обжарим в жире (фритюре) до образования румяной корочки. Ложкой вынимаем середину.

Фарш: очистить от кожи и костей селедку, мелко изрубить, прибавить сырое рубленое филе щуки

или судака, сырой рубленый лук, замоченный в молоке хлеб, соль, перец и мелко нарезанный укроп. Еще раз хорошо порубить и наполнить этим фаршем подготовленный картофель. Уложить его в сотейник, подлить бульон и поставить в духовой шкаф. За 15 минут до подачи на стол сметану нагреть до кипения. Подать вместе с соусом, посыпать укропом.

Состав: *картофель — 1 кг; сельдь — 120 г; филе щуки или другой свежей рыбы — 200 г; лук — 60 г; бульон — 80 г; сметана — 120 г; жир — 60 г; пшеничный хлеб — 40 г; молоко — 40 г; укроп, перец, соль по вкусу.*

Картофель молодой тушеный

Соскоблим кожицу с молодого картофеля, подержим клубни 5 минут в крутом кипятке. Даем воде стечь, положим картофель в кастрюлю, прибавим сливочное или топленое масло. Прикрываем крышкой, ставим в духовой шкаф и держим, пока клубни не подрумянятся. После этого вливаем в кастрюлю полстакана воды и оставляем в духовке, пока вода не испарится. Приготовленный таким образом картофель очень мягок внутри и подрумянен на поверхности.

Состав: *картофель молодой — 1 кг; масло сливочное — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофель, тушенный в молоке

Картофель чистим и нарезаем кружочками. Тушим с молоком, сливочным маслом и солью до мягкости.

Перед подачей посыпаем зеленью петрушки.

Состав: *картофель — 900 г; молоко — 2 стакана; сливочное масло — 1 ст. ложка; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный в сметане

Сырой очищенный картофель нарезаем, слегка обжариваем в масле, перекладываем в плотно закрывающуюся посуду, заливаем сметаной, смешанной с мукой и солью, закрываем крышкой, ставим в духовку и тушим до готовности.

Состав: *картофель — 800 г; сметана — 320 г; топленое масло — 60 г; лук — 12 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель в сметане с томатом

Мелко нарубленный лук поджариваем в масле, добавляем в сковородку томат-пюре, сметану, соус и все хорошо провариваем. В полученный соус кладем сваренный в кожуре, очищенный, нарезанный кубиками и обжаренный картофель, и тушим все 5—10 минут.

Состав: *картофель — 750 г; лук — 60 г; мука — 80 г; сметана — 100 г; томат — 50 г; белый соус — 120 г; масло — 40 г; зелень, перец, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный в соусе из черного перца

Картофель варим, чистим и режем тонкими кружочками, кладем в горячее сливочное масло, солим и добавляем мелко нарезанную зелень петрушки. Подливаем в картофель горячие сливки и тушим все несколько минут под крышкой.

Подавать с соусом, заправленным черным перцем.

Соус: подрумянить лук в сливочном масле, влить 100 г лимонного сока и варить 5 минут, затем в 0,5 литра воды положить лавровый лист, зелень петрушки, 1—2 гвоздики, 15—20 горошин черного перца и прокипятить. Приготовить мучную заправку на сливочном масле, развести полученным процеженным отваром и варить, пока не загустеет. Поперчить.

Это блюдо можно подавать как самостоятельное и как гарнир к свинине.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 50 г; сливки — 50 г; соус — 500 г; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный в красном соусе

Нарезанный крупными кубиками сырой картофель слегка обжариваем, перекладываем в кастрюлю, добавив соус, слегка пассерованное свиное сало, нарезанное кубиками, поджаренный лук, специи и тушим до готовности

Состав: *картофель — 750 г; лук репчатый — 60 г; сало свиное — 80 г; красный соус — 400 г; зелень, специи, соль по вкусу.*

Картофель с луком по-французски

Лук нарезаем кольцами и слегка пассеруем в масле. Добавляем муку, мясной бульон и приготавливаем довольно густой соус.

Картофель варим в мундире, в теплом виде чистим, нарезаем дольками и закладываем в соус. Сильно поперчим и посолим и оставим на небольшом огне

на 5 минут. Прибавляем как можно больше зелени петрушки и подаем к столу в горячем виде.

Состав: *картофель — 1 кг; лук — 200 г; сливочное масло или маргарин — 4—6 ст. ложек; мука — 6 ст. ложек; мясной бульон — 0,5 л; перец, соль и нарубленная зелень петрушки по вкусу.*

Картофель по-крестьянски

Очищенный сырой картофель нарезаем кубиками и припускаем в масле.

Добавляем толченого чеснока и щавеля, нарезанного полосками, заливаем бульоном и тушим до загустения. Подать горячим.

Состав: *картофель — 1 кг; масло — 120 г; чеснок — 80 г; щавель — 40 г; бульон — 750 г; соль по вкусу.*

Яхние из картофеля по-румынски

Сырой картофель разрезаем в длину на четыре части, слегка обжарим. Поджарим на растительном масле мелко нарезанную луковицу до розового цвета.

В кастрюле соединяем картофель и лук. Томат-пюре разводим в 1 стакане воды, вливаем в кастрюлю, прибавляем лавровый лист и солим.

Тушим под крышкой, не размешивая, по необходимости добавляя воду. Вместо томата-пюре можно положить свежие помидоры, разрезав их пополам. В конце тушения прибавляем немного мелко нарубленного укропа или петрушки. Подается холодным.

Состав: *картофель — 1 кг; репчатый лук — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; томат-пюре — 1 ст. ложка; помидоры — 150 г; лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Картофельный гуляш по-румынски

Лук, нарезанный и пассерованный, и нарезанный кубиками сырой картофель складываем в кастрюлю. Посыпаем солью и перцем.

Очистим от зерен и нарежем полосками зеленый перец, кладем в ту же кастрюлю. Вливаем пол-литра воды и тушим. Через 10 минут прибавляем нарезанные помидоры и мелко нарубленную дольку чеснока. Можно прибавить кусочки копченой колбасы.

Перед подачей на стол поливаем сметаной и посыпаем мелко нарубленной зеленью петрушки или укропом.

Состав: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 150 г; плоды зеленого перца — 5—6 шт.; помидоры — 250 г; масло растительное — 1 ст. ложка; сметана — 3—4 ст. ложки; долька чеснока; зелень, соль по вкусу.*

Фальшивый гуляш по-венгерски

Большую луковицу нарезаем кружками, поджариваем на смальце, всыпаем ложечку красного перца, добавляем густой помидорный сок. В эту массу закладываем нарезанный дольками картофель. Заливаем водой или бульоном, солим.

На медленном огне варим до мягкости картофель.

Заварим мучные клецки и подаем к гуляшу как гарнир. Посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 750 г; лук репчатый — 60 г; смальц — 1 ст. ложка; томат-пюре — 1 ст. ложка; зелень укропа и петрушки, перец красный, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с баклажанами

Картофель и баклажаны нарезаем тонкими кружками, посолим и положим в них томаты, сметану, масло, отваренный и очищенный от зерен мелко нарезанный стручок зеленого перца. Все тушим до готовности.

Состав: *картофель — 800 г; баклажаны — 500 г; томаты — 100 г; сметана — 1 ст. ложка; масло растительное — 1,5 ст. ложки; зеленый перец — 1 шт.; соль по вкусу.*

Аджапсандали по-грузински

Репчатый лук очистим, очень мелко нарежем. Кладем в кастрюлю, добавляем мелко нарезанный картофель, топленое масло. Тушим.

В отдельной посуде тушим на топленом масле нарезанные кружочками баклажаны. В них добавляем мелко нарезанный чеснок, нарезанные без кожуры помидоры и варим до готовности. После этого добавим мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, киндзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты и, дав покипеть 2 минуты, перекладываем в кастрюлю с тушеным картофелем и тушим еще 2—3 минуты.

Состав: *картофель — 500 г; баклажаны — 500 г; лук репчатый — 150 г; чеснок — 5 долек; топленое масло — 150 г; помидоры — 200 г; зелень петрушки, киндзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты, сельдерея и соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с кабачками

Картофель очистим, нарезаем дольками, поджариваем на растительном масле и перекладываем в сотейник.

Кабачки очистим, разрезаем поперек на 3 части, удалив семена, промываем, нарезаем дольками, поджариваем на растительном масле и соединяем с картофелем, пассерованным луком. Вливаем посоленный томатный соус, перец и тушим 10—15 минут. В конце тушения добавляем тертый чеснок, зелень. Переставляем в разогретый духовой шкаф и тушим до готовности.

Готовый картофель и кабачки положить равномерно на тарелку, украсить свежими помидорами, посыпать зеленью.

Состав: *картофель— 1 кг; кабачки— 2 шт.; помидоры— 200 г; томатный соус — 2 стакана; масло растительное — 0,5 стакана; перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный со свежими грибами

Очищенные и промытые свежие грибы хорошо провариваем, сливаем воду, грибы нарезаем и обжариваем на сковороде с шинкованным луком.

Очищенный картофель нарезаем, обжариваем.

В кастрюлю закладываем вместе картофель с поджаренными грибами, заливаем водой до уровня верхнего слоя, добавив соль, лавровый лист, перец, 1—2 ветки петрушки. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на огне 25—30 минут.

В картофель можно положить 1—2 столовых ложки сметаны. При подаче удалить петрушку и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное — для супа.

Состав: *картофель — 800 г; свежие грибы — 500 г; лук репчатый — 100 г; сметана — 0,5 стакана; масло растительное — 5 ст. ложек; соль по вкусу.*

Картофель с кислой капустой под соусом

Промываем квашеную капусту холодной водой, складываем в кастрюлю, заливаем кипятком. Ставим на огонь и ждем пока не станет мягкой, затем откидываем на дуршлаг.

Картофель очистим, отвариваем в соленой воде, сливаем воду и протираем горячий картофель через дуршлаг. Воду, в которой он варился, не выливаем.

Распускаем на сковороде масло, всыпаем, помешивая, муку, а затем вливаем немного воды из-под картофеля. Варим, пока соус не загустеет.

Соединяем капусту с картофелем, заливаем соусом, перемешиваем и прогреваем.

Состав: *картофель — 1 кг; квашеная капуста — 500 г; масло сливочное — 2 ст. ложки; мука — 2 ст. ложки; вода из-под картофеля — 1 стакан; соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с овощами

Картофель, морковь, петрушку очистим, нарезаем дольками, закладываем в кастрюлю, добавляем лавровый лист, перец горошком, обжаренный лук, заливаем сметанным соусом и тушим до готовности.

Соус: муку (250 г) поджарить на сковороде, охладить, смешать со сливочным маслом (250 г), растереть массу. В сметану (500 г), доведенную до кипения, положить муку с маслом, размещать, заправить солью и перцем, варить 3—5 минут.

Состав: *картофель — 750 г; морковь — 60 г; петрушка — 20 г; лук репчатый — 75 г; масло для обжаривания лука — 35 г; соус — 400 г; лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

Картофель, тушенный с овощами по-армянски

Картофель, баклажаны, лук, нарезанные кубиками, слегка обжариваем в масле. Перекладываем все в кастрюлю и добавляем нарезанный кусочками сладкий перец, солим, подливаем воды и оставляем на огне под крышкой. За 5 минут до готовности добавляем промытые нарезанные дольками помидоры.

При подаче на стол положить в тарелку, полить маслом, оставшимся после обжаривания овощей, и посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 600 г; баклажаны — 400 г; помидоры — 300 г; сладкий перец — 80 г; лук репчатый — 60 г; топленое масло — 100 г; зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с черносливом

Картофель чистим, нарезаем дольками, поджариваем до золотистого цвета и перекладываем в сотейник вместе с сушеными сливами, промытыми в 3—4 водах. Затем вливаем луковый соус и тушим в духовом шкафу 10—15 минут. При подаче на стол положить равномерно картофель и сливы, залить соусом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Состав: *картофель — 1 кг; сушеные сливы — 1 стакан; луковый соус — 2 стакана; помидоры — 200 г; соль, перец и зелень по вкусу.*

Картофель с ткемали по-грузински

Очищенный сырой картофель нарезаем крупными дольками и промываем в холодной воде.

Зелень петрушки, киндзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезаем и перемешиваем.

В кастрюлю наливаем топленое масло, кладем картофель, засыпаем подготовленную зелень. Сверху зелени в нескольких местах уложим целые сырые ткемали (алыча). Заливаем кипящей подсоленной водой, ставим на огонь и варим до готовности.

Во время варки не размешивать.

Состав: *картофель — 1 кг; топленое масло — 150 г; вода — 0,5 стакана; ткемали — 200 г; зелень и соль по вкусу.*

Чулама из картофеля по-румынски

Картофель нарезаем толстыми кружками, отвариваем в соленой воде, не давая ему развариться.

Отдельно приготовим белый соус из муки и масла или сала. Соус разбавляем теплой водой, в которой варился картофель. Прибавляем тертый сыр.

Сливаем воду с картофеля, поливаем его соусом и ставим на несколько минут в духовой шкаф.

Состав: *картофель — 1 кг; топленое сало — 1 ст. ложка; мука — 2 ст. ложки; тертый сыр — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофель с тимьяном

Очистим сырой картофель, нарезаем кружочками, опускаем в кастрюлю с холодной водой. Держим на огне до момента закипания и обсушиваем. Затем об-

жарим его на сливочном масле до полуготовности, зальем молоком, посолим по вкусу, посыпаем толченым тимьяном, закрываем посуду крышкой и тушим 25—30 минут до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 120 г; молоко — 350 г; тимьян и соль по вкусу.*

Картофель, тушенный по-французски

Шпик нарезаем кусочками, поджариваем с луком.

Очистим и мелко нарезаем сырой картофель.

Шпик, лук и картофель выкладываем в кастрюлю, прибавляем дольку толченого чеснока, перец и тмин. Заливаем сметаной и бульоном. Тушим.

Состав: *картофель — 1 кг; шпик — 150 г; лук репчатый — 150 г; сметана и бульон — по 0,5 стакана; тмин — 1 ч. ложка; соль, перец по вкусу.*

Картофель в томате с копченой грудинкой

Грудинку, нарезанную кубиками, поджариваем, добавляем нарезанные ломтиками свежие грибы и муку. Все вместе хорошо поджариваем. Перекладываем в кастрюлю, затем добавляем томат, мясной бульон. Варим 10—15 минут.

Нарезанный и поджаренный отдельно картофель запускаем в кастрюлю, солим. Тушим до готовности.

Состав: *картофель — 800 г; копченая грудинка — 150 г; томат — 50 г; свежие белые грибы или шампиньоны — 60 г; мясной бульон — 400 г; масло — 30 г; мука — 0,5 ст. ложки; зелень, специи, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с копчеными сосисками

Картофель нарезаем довольно крупными кусочками, солим, кладем в него свиной жир, вареный лук, перец, солим по вкусу, добавляем томат и тушим 15—20 минут. После чего можно добавить нарезанные копченые сосиски и тушим до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; жир свиной — 200 г; сосиски копченые — 200—300 г; томат-пюре — 150 г; лук репчатый, перец, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с потрохами

Сердце и легкие варим в подсоленной воде с луком и морковью, вынимаем, режем, поджариваем с луком. Кладем их обратно в бульон с нарезанным сырым картофелем и тушим в закрытой посуде. Под конец добавим уксуса и обжаренные крошки хлеба.

Состав: *картофель — 800 г; легкое — 1 шт.; сердце — 1 шт.; морковь — 60—80 г; жир — 1 ст. ложка; уксус — 1 ст. ложка; хлеб черный (крошки) — 2 ст. ложки; соль, перец по вкусу.*

Картофель, тушенный с печенкой

Картофель нарезаем кружками, посолим, обжарим немного в растопленном жире.

Печень вымываем, тонко нарезаем.

Складываем в кастрюлю слоями обжаренный картофель и нарезанную печень — ряд картофеля, ряд печени. Туда же положим перец, лук, сметану и тушим.

Состав: *картофель — 700 г; печень — 500 г; лук — 60 г; жир — 60 г; сметана — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с мясом по-татарски

Филе любого мяса промываем, разрезаем на 2—3 куска, заливаем двумя стаканами воды, солим и ставим варить до готовности. Вынимаем, остужаем, нарезаем на мелкие кусочки.

Очистим картофель, режем крупно и сварим.

На отдельной сковороде поджарим в масле нарезанные лук и морковь.

На другую сковороду кладем слоями мясо, картофель, лук с морковью. Зальем бульоном, поперчим и поставим тушить на плиту или в духовку.

Другой способ: нарезаем мясо кусками по 80—100 г, перчим, панируем в муке, кладем на сковороду, жарим, пока не зарумянится. На ту же сковороду вливаем 1 стакан воды, вскипятим вместе с мясным соком, процеживаем и выливаем в кастрюлю с мясом. Доливаем еще немного воды и тушим 1—1,5 часа на медленном огне. На тушеное мясо выкладываем нарезанный жареный лук и вареный картофель, лавровый лист, 3—4 горошины черного перца и тушим на слабом огне еще 25—30 минут.

Состав: *картофель — 800 г; мясо — 600 г; репчатый лук — 120 г; морковь — 80 г; бульон — 1 стакан; мука — 1 ст. ложка; масло или какой-нибудь жир — 60 г; специи, соль по вкусу.*

Жаркое домашнее по-украински

Картофель и морковь нарезаем крупно, обжарим, добавим сырой рубленый лук, перец и перемешиваем.

Мясо обжарим, добавим томат-пюре и бульон. Тушим до полуготовности.

Картофель и овощи укладываем слоями вперемежку с обжаренным мясом в сотейник, заливаем бульоном, добавляем перец, лавровый лист и тушим.

Перед подачей посыпаем нарубленным чесноком и зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; говядина — 400 г; лук репчатый — 60 г; морковь — 80 г; сало свиное топленое — 60 г; томат-пюре — 60 г; чеснок — 10 г; бульон — 300 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Жаркое по-молдавски

Говядину нарезаем на большие куски, отбиваем, перчим и обжарим.

Мясо укладываем в кастрюлю, туда же добавляем нарезанный картофель, который предварительно обжарим вместе с луком, морковью, петрушкой. Заливаем красным основным соусом с вином, солим и тушим 30—40 минут.

Готовое блюдо посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; мясо — 500 г; морковь — 130 г; лук репчатый — 60 г; петрушка — 15 г; мука пшеничная — 10 г; томат-паста — 40 г; вино красное столовое — 60 г; чеснок — 10 г; соль, перец, зелень укропа, петрушки по вкусу.*

Картофель, тушенный с отварным мясом и луком

Картофель чистим, нарезаем крупно, кладем в кастрюлю, а сверху — нарезанный сырой лук, отвар-

ное мясо, масло. Вливаем бульон, добавим лавровый лист и ставим на небольшой огонь тушить.

Сметану смешаем с ложкой муки, посолим и разбавим 0,5 стакана бульона. Хорошо перемешаем. Выливаем полученный соус в кастрюлю и ставим ее в духовку. Когда зарумянится, вынимаем и посыпаем зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; мясо — 300 г; бульон — 1,5 стакана; масло топленое — 50 г; сметана — 100 г; мука — 1 ст. ложка; лук репчатый — 80 г; лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу.*

Картофель в коричневом соусе

Картофель варим, чистим от кожуры и нарезаем.

Растапливаем жир и обжариваем муку. В этой же сковороде жарим лук и петрушку. Добавляем бульон, уксус, лавровый лист, тимьян, соль и сметану. Хорошо перемешаем и вскипятим. В полученный соус перекладываем картофель и огурцы.

Состав: *картофель — 900 г; жир — 3 ст. ложки; мука — 4 ст. ложки; репчатый лук — 1 ст. ложка нарезанного; бульон или вода — 1 стакан; уксус — 1—2 ст. ложки; сметана — 3 ст. ложки; огурцы, маринованные и нарезанные — 4—6 шт.; зелень петрушки, лавровый лист, щепотка тимьяна, соль по вкусу.*

Гуляш по-венгерски

Это блюдо скорее можно назвать супом, но в Венгрии его подают как закуску. Приготавливают его с жидким отваром, едят ложкой.

Мясо нарезаем кубиками, обжариваем на смальце вместе со слегка обжаренным луком и красным (сладким)

перцем. Когда испарятся естественные соки и останется только жир, заливаем небольшим количеством воды или вина и ставим тушиться под крышкой. Затем гуляш заливаем большим количеством мясного бульона, добавляем крупно нарезанный картофель и варим дальше.

Состав: *картофель — 800 г; мясо — 400 г; репчатый лук — 100 г; копченое сало — 1 ст. ложка; смалец — 1 ст. ложка; красный перец, соль по вкусу.*

Гуляш в горшочке по-венгерски

Лук мелко рубим и жарим в жире до светло-золотистого цвета. Снимаем с огня, посыпаем красным перцем и специями, перемешиваем и добавляем мясо, нарезанное кусочками. Вливаем немного воды и ставим тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, снова добавим немного воды или сухого вина. Когда мясо станет мягким, кладем нарезанный кубиками картофель, сладкий перец, нарезанный полосками, а через 10 минут — помидоры. Доливаем воды и варим до готовности мяса.

По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу. Их можно положить прямо в суп или предварительно обжарить в жире и подать отдельно.

Состав: *картофель — 1 кг; говядина — 750 г; жир — 100 г; лук репчатый — 80 г; перец сладкий — 250 г; помидоры — 250 г; мука — 1 ст. ложка; перец красный — 20 г; майонез — 0,5 ч. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с говядиной и луком

Мякоть мяса (верхняя или боковая часть задней ноги говядины) обмываем, нарезаем кусками по 80—

150 г, солим, перчим, обваливаем в муке и обжариваем на сковороде со всех сторон до румяной корочки. Затем мясо перекладываем в кастрюлю.

На сковороду, где жарилось мясо, выливаем стакан воды, вскипятим, процедим в кастрюлю с мясом, добавим еще 2 стакана горячей воды, накрываем крышкой и ставим на слабый огонь на 1 час.

После тушения к мясу добавим отдельно обжаренные мелко нарезанный лук и разрезанный на 2—4 части картофель, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и 5—6 горошин перца, после чего продолжаем тушить мясо в течение получаса.

При подаче на стол мясо посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 600 г; репчатый лук — 200 г; мука — 1,8 ст. ложки; масло — 2,5 ст. ложки; перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

Кутымо паренте ден сосна шых (картофель со свининой) по-марийски

Свинину нарезаем кусочками по 20—30 г.

Сырой картофель, морковь, лук тоже режем.

В глубокую кастрюлю или чугун укладываем слоями картофель, свинину, морковь, лук, чеснок, перец горошком и лавровый лист, затем опять картофель и т. д.

Заливаем подсоленной водой, чтобы она покрыла продукты, закрываем крышкой и тушим.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 1 кг; свинина — 250 г; лук репчатый — 100 г; зеленый лук — 20 г; морковь — 40 г; чеснок — 2—3 дольки; укроп, соль, перец по вкусу.*

Каурдак по-таджикски

Баранину (мякоть) промываем, по возможности вырезаем сухожилия и пленки, нарезаем кусочками размером в 25—30 г.

Распустим на сковороде баранье сало, положим в него баранину и жарим до румяной корочки.

Баранину перекладываем в кастрюлю, добавляем томат-пюре и тушим 30—40 минут. После этого прибавляем пассерованные муку, нарезанный картофель, коренья, лук, соль и перец, тушим на слабом огне.

Состав: *картофель — 600 г; баранина — 400 г; баранье сало — 60 г; белые корнеплоды (пастернак, петрушка) — 120 г; лук репчатый — 200 г; томат-пюре — 100 г; мука — 0,5 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Жаркоп по-узбекски

Мелкие кусочки баранины по 10—15 г обжариваем в нагретом жире с нарезанными морковью и луком. Затем добавляем томат, специи, заливаем водой и, доведя до кипения, запускаем картофель, нарезанный крупными кубиками. Тушим до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; баранина — 300 г; лук репчатый — 100 г; морковь — 160 г; томат-пюре — 60 г; комбижир животный — 60 г; зелень, перец, соль по вкусу.*

Чекдирме по-туркменски

Жирную баранину рубим на крупные куски, жарим с жиром до поджаристой корочки. Прибавим

сырой лук, помидоры, картофель, нарезанные крупно, перец, соль и жарим вместе с бараниной, после чего добавим немного воды и тушим.

Состав: *картофель— 500 г; баранина— 450 г; помидоры— 280 г; лук репчатый — 80 г; комбижир — 60 г; перец, соль по вкусу.*

Мясо по-богемски

Мясо нарезаем большими кубиками, обжариваем вместе с крупно нарезанным луком, добавив соль и красный перец, заливаем водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушим до полуготовности. Очищенный картофель нарезаем, укладываем на мясо, вливаем еще немного горячей воды и тушим до готовности.

Состав: *картофель— 700 г; баранина— 700 г; лук репчатый— 180 г; жир— 2 ст. ложки; красный перец, соль по вкусу.*

Чанахи по-грузински

В кастрюлю положим нарезанный крупно картофель, смешанный с шинкованным луком, сверху баранину, нарезанную по 2 куска на порцию, баклажаны, фаршированные курдючным салом, перцем и зеленью. Заливаем туда пюре из томатов с чесноком и специями. Ставим в жарочный шкаф. Перед окончанием тушения добавляем помидоры и доводим до готовности.

Состав: *картофель— 600 г; баранина— 600 г; помидоры— 100 г; баклажаны— 250 г; курдючное сало— 80 г; лук репчатый— 60 г; киндза и зелень петрушки— 40 г; чеснок— 20 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Картофель с бараньими зразами по-польски

Мясо обмываем, удаляем кости, пленки. Нарезаем поперек волокон наискось на 8 ломтиков. Каждый кусок отбиваем, солим, перчим и обжариваем.

Все кусочки снимаем со сковороды и в этом жире пассеруем нарезанный лук.

Чищеный картофель нарезаем тонкими ломтиками. Укладываем слоями в смазанную жиром кастрюлю картофель, лук, мясо, солим, перчим. Последний слой картофеля сбрызгиваем жиром, вливаем немного бульона и тушим на слабом огне.

Состав: *картофель — 400 г; мясо с костью — 800 г; жир — 50 г; лук — 50 г; мука — 20 г; зелень, перец, лавровый, лист, соль по вкусу.*

Картофель, тушенный с рыбой

Картофель нарезаем тонкими кружками, солим, укладываем вместе со свежей рыбой (ряд картофеля, ряд рыбы). Рыба должна быть густо посыпана душистым перцем и мелко нашинкованным луком-пореем. Заливаем сметаной и тушим до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; рыба — 800 г; сметана — 200 г; лук-порей — 100 г; душистый и горький перец, соль по вкусу.*

Желудок свиной, фаршированный картофелем по-литовски

Тертый сырой картофель отжимаем, заливаем кипяченым молоком. Туда же кладем свиное сало, пассерованный лук, перец, толченый лавровый лист, соль. Этим фаршем начиняем свиной желудок, заши-

ваем его и запекаем в жарочном шкафу до готовности. При подаче желудок нарезать и полить жиром, в котором он запекался.

Состав: *картофель — 500 г; желудок — 400—500 г; молоко — 100 г; сало свиное — 100 г; лук репчатый — 80 г; лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная

Сваренный или сырой картофель, нарезанный ломтиками, слегка обжариваем, перекладываем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.

Затем взбиваем яйца, солим, добавляем немного молока или сметаны и этим заливаем картофель.

Сверху посыпаем тертым сыром, поливаем маслом и запекаем в духовке до золотистой корочки. Запеканку подают в той же посуде, в которой она выпекалась.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 1 ст. ложка; молоко — 0,5 стакана; тертый сыр — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная по-румынски

Картофель отварим, чистим, нарежем, посолим. В смазанную форму маслом уложим рядами картофель, тертый сыр и нарезанные кружочками сваренные вкрутую яйца. Так продолжать, пока не наполнится вся форма, добавляя на каждый ряд понемногу масла.

Сверху поливаем сметаной, посыпаем сыром, ставим в духовой шкаф на полчаса, чтобы подрумянилось. Подаем в этой же форме.

Другой способ. Сварим, очистим и растолчем картофель, взобьем яйца, положим изрубленный и поджаренный лук, соль, перец, масло, 2—3 столовые

ложки сметаны, перемешаем, выложим в смазанную маслом и обсыпанную сухарями огнеупорную форму и поставим в духовку на полчаса.

Состав: *картофель— 1 кг; масло сливочное— 1 ст. ложка; сыр тертый— 2 ст. ложки; сметана— 1 стакан; репчатый лук— 120—150 г; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с зеленым луком

Картофель отварим в воде или на пару, очистим и нарежем. Потушим в жире лук, положим его в картофель, зальем сметаной, посолим, перемешаем и поставим в духовку на 20—30 минут.

Перед подачей на стол обсыпать зеленью укропа.

Состав: *картофель— 1 кг; зеленый лук— 100 г; сметана— 100 г; укроп— 5 г; перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с морковью

Очищенный картофель сварим, воду сольем, немного подогреем, чтобы он обсох, горячим пропустим через мясорубку. Затем добавим натертую вареную морковь, соль, яйца, масло и все перемешаем. Если надо, приправить горячим молоком.

Приготовленную массу раскладываем на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность массы разровняем, смажем смесью сметаны с яйцом. Посыпав сухарями, запекаем в духовке, пока не зарумянится.

Состав: *картофель— 1 кг; яйца— 2 шт.; морковь— 2 шт.; масло — 1 ст. ложка; сметана — 2 ст. ложки (не обязательно); томатный соус — 2 стакана; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с огурцами

В смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или миску положим ряд нарезанного вареного картофеля, на него — нарезанные ломтиками очищенные соленые огурцы и лук, затем еще ряд картофеля. Заливаем томатным соусом, посыпаем тертым сыром, по бокам обкладываем кусочками масла и запекаем.

Состав: *картофель — 1 кг; соленые огурцы — 4 шт.; лук репчатый — 120 г; натертый сыр — 0,5 стакана; жир — 1 ст. ложка; томатный соус — 1,5 стакана; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с тыквой

Сырой картофель нарезаем дольками, солим, перемешиваем, даем постоять 5 минут, пока соль впитается, обсушиваем чистой салфеткой или полотенцем и румяним в горячем жире. Кладем в картофель нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешиваем, накрываем крышкой и ставим в горячую печь на 40—50 минут.

Состав: *картофель — 1 кг; тыква — 500 г; лук — 50 г; жир — 100 г; сметана — 200 г; соль по вкусу.*

Картофель молодой, запеченный с луком

Молодой картофель вымываем, чтобы отошла шелуха, но не чистим, кладем в кастрюлю, заливаем водой, добавив соль, и варим (не до полной готовности).

Распустим масло в сотейнике, добавим мелко нарезанную зелень петрушки, репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, и прогреем на небольшом огне.

Откинув картофель, нарезаем его толстыми кружками, раскладываем слоем поверх лука, солим и перчим, добавляем немного воды, в которой варился картофель, закрываем крышкой и запекаем в духовке. За 10 минут до выемки сотейника из духовки крышку снимаем.

Состав: *картофель— 1 кг; масло сливочное— 3 ст. ложки; репчатый лук— 150 г; рубленая зелень петрушки— 1,5 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с помидорами

Сваренный картофель разрезаем на тонкие ломтики и с мелко нарезанным луком поджарим на масле.

Яйца взбиваем, добавив муку, соль, молоко и, если имеются, перья лука. Этой массой заливаем картофель и поджариваем так, как взбитую яичницу.

Помидоры нарезаем ломтиками, обжариваем на масле, посыпаем перцем, солью и при подаче на стол ими украшаем запеченный картофель.

Состав: *картофель— 1 кг; масло растительное— 2 ст. ложки; мука— 0,4 ст. ложки; помидоры— 400 г; молоко— 2 стакана; яйца— 1 шт.; репчатый лук— 60—80 г; перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с капустой

Натертый и слегка отжатый сырой картофель перемешиваем с размятым вареным картофелем, мукою, яйцом и солью. Смазываем противень жиром, раскладываем слоями картофельную массу, тушенную с жиром и луком, капусту и сверху снова слой картофельной массы. Верхний слой картофельной массы должен быть толще нижнего.

Запеканку надо проколоть в нескольких местах вилкой, полить жиром и запекать в течение часа.

Состав: *картофель сырой — 800 г; вареный — 300 г; мука — 1—2 ст. ложки; яйца — 1 шт.; перец, соль по вкусу.*

Фарш: *капуста — 400 г; лук репчатый — 50 г; жир — 1 ст. ложка; перец, соль по вкусу.*

Запеканка с кислой капустой по-болгарски

Картофель чистим, нарежем ломтиками и поджарим. Стушим полкочана нашинкованной кислой капусты, добавим масла и головку мелко нарезанного лука, посыплем перцем.

На подмазанную маслом сковороду выкладываем половину картофеля, затем капусту, на нее остальной картофель, сбрызгиваем жиром. Запеканку заливаем яйцами, предварительно взбитыми с полутора стаканами кислого молока, и запекаем в духовке, пока не образуется румяная корочка.

Состав: *картофель — 1 кг; капуста — 0,5 кочана; масло сливочное или растительное — 4—5 ст. ложек; репчатый лук — 60—80 г; яйца — 3 шт.; кислое молоко — 1,5 стакана; соль по вкусу.*

Картофель с цветной капустой под молочным соусом

Картофель сварим в кожуре, очистим, нарежем кружками потолще. Цветную капусту сварим в соленой воде, воду сольем. Посуду для запекания смазываем маслом, укладываем в нее картофель, смешанный с цветной капустой, заливаем молочным соусом, посыпаем тертым сыром, сбрызгиваем растопленным

маслом с сухарями, ставим в разогретую духовку и запекаем.

Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Состав: *картофель — 800 г; цветная капуста — 500 г; масло сливочное — 30 г; сыр — 30 г; сухари — 20 г; укроп, петрушка — 1 ст. ложка; молочный соус — 400 г; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с шампиньонами

Сырой картофель нарезаем толстыми ломтиками, жарим. На центр сковородки размещаем жареные шампиньоны, заливаем сметанным соусом, посыпаем тертым сыром и запекаем.

Состав: *картофель — 750 г; шампиньоны — 200 г; жир — 40 г; сыр — 40 г; сметанный соус — 200 г; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с грибами и яйцами

Картофель варим, чистим, нарезаем кружками.

Сушеные грибы варим в наименьшем количестве воды, затем рубим.

Лук чистим, нарезаем мелко, поджариваем до светло-желтого оттенка.

Яйца варим и нарезаем.

Невысокую кастрюлю смазываем жиром, обсыпаем толчеными сухарями. Укладываем слоями картофель, солим, смешанный лук с грибами, яйца, снова солим и перчим. Опять — слой картофеля и т. д. (2—3 раза), последним должен быть слой картофеля.

Заливаем подсоленной сметаной, смешанной с грибным бульоном, ставим в разогретую духовку и запекаем.

Вынимаем, когда запеканка подрумянится. Обводим ножом по стенкам кастрюли, накрываем сверху круглой тарелкой и опрокидываем запеканку на блюдо.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 4—5 шт.; сушеные грибы — 30 г или 250 г свежих; толченые сухари — 20 г; лук — 80 г; сметана — 1 стакан; масло для поджаривания лука — 40 г; перец, соль по вкусу.*

Картофель О'Гратэн по-немецки

Отварим картофель в подсоленном кипятке, даем остыть, очистим, порежем, обжарим в закипевшем масле. Уложим картофель слоями в сковородку, перекладывая шинкованными рыжиками, сверху посыпаем тертым сыром, сбрызгиваем маслом. Подрумяниваем в духовке. Подать сметанный соус с укропом и петрушкой.

Состав: *картофель — 700 г; рыжики соленые — 1,5 стакана; сыр тертый — 4 ст. ложки; сметана — 1/4 стакана; масло, соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с яблоками, грибами, помидорами

Жареные ломтики картофеля смешаем с ломтиками сырых яблок и уложим на сковородку. В центре поместим жареные грибы. На грибы — половинки обжаренных помидоров. Все заливаем сметанным соусом с луком, посыпаем тертым сыром и запекаем.

Состав: *картофель — 600 г; яблоки — 100 г; помидоры — 100 г; грибы свежие — 100 г; масло сливочное — 40 г; лук репчатый — 40 г; сыр — 30 г; сметанный соус, соль по вкусу.*

Мусака с картофелем и чечевицей по-румынски

Картофель отварим, очистим и нарезаем кружками. Отварим заранее чечевицу, дадим воде стечь и пропустим через мясорубку.

Поджариваем на сковороде головку лука с небольшим количеством топленого сала, прибавляем чечевицу и оставляем на огне еще несколько минут. Посолим и поперчим.

Смажем дно и стенки плоской кастрюли топленым маслом, посыплем сухарями, уложим на дно ряд картофеля, прикрыв слоем чечевицы. Так повторяем, пока не кончатся продукты. Размешаем в стакане воды томат-пюре до консистенции жидкой сметаны. Польем мусаку. Поставим в духовой шкаф.

Состав: *картофель — 500 г; чечевица — 200 г; лук репчатый — 60—80 г; сало топленое — 2 ст. ложки; сухари толченые — 1 ст. ложка; томат-пюре — 1 ст. ложка; перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с кукурузой

Картофель сварим, подсушим, пропустим через мясорубку, заправим яйцом и маргарином. Лук мелко нарезаем, спассеруем. Положим в него кукурузу, прогреем до кипения и заправим сметанным соусом.

Приготовленный картофель разделим пополам. Одну половину положим на дно противня, смазанный жиром и посыпанный сухарями, на него распределим фарш, покроем оставшейся картофельной массой. Смазываем сметаной, посыпаем сухарями, сбрызгиваем жиром и запекаем. Готовую запеканку нарезать на порции и при подаче подлить сметанный соус.

Состав: *картофель — 600 г; зерна кукурузы (вареные) — 200 г; лук репчатый — 80 г; яйца — 2 шт.; маргарин столовый — 60 г; сметанный соус — 140 г; сухари молотые — 20 г; сметана — 20 г; соль по вкусу.*

Мусака с картофелем по-румынски

Мясо пропустим через мясорубку.

В половине взятого жира тушим мелко нарезанный лук. Как только он размякнет, смешаем его с мясом и жарим все вместе до тех пор, пока из мяса не испарится сок. Прибавляем мелко нарезанные помидоры и все слегка обжариваем. Солим, посыпаем мелко нарезанной петрушкой и молотым черным перцем.

Картофель очищаем, нарезаем тонкими ломтиками, обжариваем в небольшом количестве оставшегося жира и укладываем в форму послойно: картофель, мясо. Сверху слой картофеля. Запекаем в духовом шкафу.

В оставшемся жире обжариваем муку, разводим молоком и размешиваем веничком до гладкости. Разбиваем туда яйцо, солим, хорошенько размешиваем и этой смесью заливаем вынутую из духовки мусаку, а затем снова ставим для подрумянивания.

Состав: *картофель — 500 г; мясо — 500 г; репчатый лук — 100—200 г; помидоры — 300 г; яйца — 2 шт.; мука — 2 ст. ложки; молоко — 1 стакан; жир — 0,5 стакана; петрушка, перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с мясом

Подготовим картофельное пюре. Отделив половину пюре, разложим его ровным слоем на сковороду, промазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху укладываем мясной фарш, на него — оставшееся

пюре, разровняем, смажем яйцом и запечем в духовом шкафу 20—30 минут.

Фарш: берем любое мясо — говядину, телятину, свинину, домашнюю птицу, а также печень, легкое или сердце, варим или тушим, пропускаем через мясорубку, добавляем поджаренный лук, соль, молотый перец, перемешав с добавлением бульона, полученном при тушении или варке мяса.

Состав: *картофель— 1 кг; мясо— 200—300 г; яйца— 2 шт.; лук репчатый— 120—150 г; молоко— 1 стакан; масло и толченые сухари— по 3 ст. ложки; красный соус— 200—250 г; перец, соль по вкусу.*

Армлов по-армянски

Отваренную говядину и картофель пропускаем 2 раза через мясорубку. Добавив в массу обжаренный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень киндзы или петрушки, хорошо перемешаем.

Приготовленный фарш положим ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду. Поверхность фарша подровняем, смазываем яйцом, посыпаем толчеными сухарями, сбрызгиваем растопленным маслом и запекаем в духовом шкафу в течение 20—25 минут.

Состав: *картофель— 500 г; говядина— 900 г; топленое масло— 90 г; лук репчатый— 150 г; яйца— 1,5 шт.; сметана— 300 г; толченые сухари— 60 г; соль, перец, зелень петрушки или киндзы по вкусу.*

Запеканка «один к десяти» по-ирландски

Приготовим тесто, оставим подойти на 30 минут. Мясо мелко нарезаем и кладем в плоскую по-

суду с нарезанными кубиками картофеля. Заливаем крепким мясным бульоном, чтобы покрывало продукты, солим и перчим. Вместо крышки аккуратно раскладываем раскатанный слой песочного теста. Запеканку выпекаем на слабом огне 1,5 часа в духовом шкафу.

Состав: *картофель — 1 кг; баранина — 100 г; мясной бульон, перец, соль по вкусу.*

Песочное тесто: *мука — 130 г; жир — 70 г; яйца — 1,5 шт.; щепотка соли.*

Картофельная драчена (бабка)

В сырой тертый картофель добавим муку, соль, перец, соду, лук, жаренный со шпиком, все перемешиваем, запекаем на противне, смазанном жиром.

Подать в горячем виде с маслом. Можно добавить в драчену кусочки обжаренной свинины.

Состав: *картофель — 1 кг; пшеничная мука — 3 ст. ложки; шпик — 40 г; лук репчатый — 80 г; сливочное масло — 25 г; щепотка соды, соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с копченым салом

Головку лука тонко нарезаем и слегка поджариваем (не подрумянивая) в одной столовой ложке масла вместе с копченым салом, нарезанным небольшими кубиками. Прибавляем очищенный и нарезанный тонкими кружочками сырой картофель. Вливаем мясной бульон, чтобы картофель был им покрыт. Посолим, добавим молотый перец, поставим в жаркий духовой шкаф. Перед подачей на стол полить сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 100—120 г; масло сливочное — 1 ст. ложка; топленое сало — 100 г; бульон — 2 стакана; сметана — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофельная бабка с грудинкой по-литовски

В протертый сырой картофель добавляем мелко нарезанный лук, свиное сало, колбасу, копченую грудинку.

Приготовленную массу перчим и солим, укладываем на противень, смазанный жиром, посыпаем сухарями и запекаем в духовом шкафу.

При подаче на стол полить сметанным соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; шпик — 60 г; молоко — 160 г; колбаса — 120 г; грудинка — 120 г; лук репчатый — 40 г; сухари — 20 г; соус сметанный — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с копченой ветчиной

Ломтики вареного картофеля или обжаренный картофель сложим нетолстым слоем в противень, затем — мелко нарезанную копченую ветчину и снова слой картофеля. Заливаем белым или томатным соусом, посыпаем натертым сыром, раскладываем кусочки масла и запекаем.

Подобным же образом можно приготовить картофельную запеканку с начинкой из вареных яиц, грибов или сельди и с ломтиками помидоров.

Состав: *картофель — 1 кг; ветчина — 150 г; сыр тертый — 30 г; соус белый — 2 стакана; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами

Ветчину, шампиньоны, лук нарезаем соломкой и поджариваем на масле. Добавив муку, сметану и бульон, тушим в течение 10—15 минут.

Вареный нарезанный картофель выкладываем на смазанную жиром сковородку, заливаем подливкой, на которой тушилась ветчина, посыпаем тертым сыром и запекаем.

Состав: *картофель — 800 г; ветчина — 120 г; шампиньоны — 200 г; лук репчатый — 100 г; масло сливочное — 60 г; сметана — 120 г; сыр — 40 г; мясной бульон — 430 г; мука — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с творогом

Картофель чистим, натираем на терке, отжимаем, добавляем растертый творог, соль и перемешиваем. Противень смазываем жиром, выкладываем массу, ставим в духовку. Готовую запеканку нарезаем и подаем с соусом. Жир разогреваем, вливаем в сметану, и, подогрев еще несколько минут, подаем к столу.

Состав: *картофель — 800 г; творог — 600 г; жир — 100 г; сметана — 100 г; соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с сыром

Очищенный картофель варим почти до готовности. Затем нарезаем кружочками, перекладываем в низкую кастрюлю или форму и посыпаем тертым сыром, заливаем смесью из яиц и молока, солим, перчим,

посыпаем сверху сухарями и раскладываем кусочки сливочного масла, запекаем в духовке 10 минут.

Молоко можно заменить сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; сыр — 2 ст. ложки; молоко — 0,5 стакана; яйца — 1 шт.; масло — 2 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофель с кашкавалом (овечьим сыром)

Очищенный и нарезанный кружочками картофель слегка обжарим в масле. Посолим по вкусу. Укладываем в форму, смазанную маслом, посыпаем тертым кашкавалом и запекаем в жарочном шкафу. Опрокидываем на блюдо так, чтобы картофель сохранил форму посуды, в которой он запекался.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 150 г; кашкавал — 150 г; соль по вкусу.*

Картофель с кашкавалом и грибами («дипломат»)

Очищенный картофель нарезаем тонкими кружочками и обжариваем на масле до полуготовности. Солим по вкусу.

Кружочками обложим дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки перемешаем с натертым кашкавалом или брынзой и мелко нарубленными вареными грибами. Смесь выложим в форму, сверху прижав, чтобы образовалась компактная масса. Запекаем в жарочном шкафу.

Состав: *картофель — 1,2 кг; масло — 150 г; кашкавал — 150 г; грибы — 150 г; соль по вкусу.*

Картофель с рисом

В спассерованный на растительном или оливковом масле мелко нарезанный лук прибавим для цвета красный перец. На сковороду прибавляем очищенный и нарезанный кусочками любой формы картофель, перемешиваем и заливаем теплой водой в таком количестве, чтобы вода покрыла все продукты. Варим до мягкости. Затем прибавим рис, поставим в жарочный шкаф и запекаем 15—20 минут до выпаривания воды и готовности картофеля. Посолить по вкусу.

Подать на стол горячим или холодным.

Состав: *картофель — 1 кг; масло растительное — 180 г; лук репчатый — 100 г; рис — 100 г; перец красный, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с рисом и яйцом

Картофель отварим в мундире, очистим и протрем через сито. К полученному пюре добавим муку, сырое яйцо, соль, перец и хорошо вымешаем.

Рис необходимо перебрать, промыть и сварить (на 1 стакан риса 2 стакана воды) на медленном огне. Яйца варим вкрутую, чистим и мелко изрубим. Лук репчатый очистим, нарежем мелко и спассеруем.

Затем объединяем рис, яйцо, лук, соль, перец, мелко рубленную зелень и вымешиваем.

Форму, смазав маслом, посыпаем сухарями, укладываем слоями картофель, фарш, картофель, разравниваем, смазываем яичным желтком, посыпаем сухарями или тертым сыром и запекаем 10—12 минут.

Готовую запеканку разрезаем на порции и поливаем сливочным маслом, луковым или сметанным соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; рис — 0,5 стакана; лук репчатый — 150—200 г; мука — 2 ст. ложки; сухари — 1 ст. ложка; сыр тертый — 1 ст. ложка; яйца — 3 шт.; масло сливочное — 4 ст. ложки; луковый или сметанный соус — 1 стакан; зелень, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с макаронами

В смазанную маслом глиняную форму укладываем ряд отваренного и нарезанного тонкими кружками картофеля, посыпаем тертым сыром.

Отваренные в соленой воде макароны смешаем с двумя столовыми ложками сливочного масла и тертым сыром. Кладем в форму поверх картофеля и посыпаем сыром, обливаем томатным соусом и перчим. Ставим в духовой шкаф.

Состав: *картофель — 800 г; макароны — 100 г; масло сливочное — 4 ст. ложки; помидорный соус — 400 г; перец, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с манной крупой

Картофель сварим до мягкости, пропустим через мясорубку, разбавим молоком, кладем прожаренную в масле манную крупу, вбиваем яйца, солим, размешаем, выложим в глубокую сковороду, смазанную маслом. Сверху обсыплем сухарями и сбрызнем маслом. Поставить в духовку на полчаса.

Состав: *картофель — 1 кг; манная крупа — 100 г; молоко — 100 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 100 г; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный в соусе бешамель

Вареный картофель нарезаем кружками потолще, солим. Спаржу чистим, споласкиваем, варим в соленой воде с сахаром и отцедим. Приготовим соус бешамель.

Посуду для запекания смазываем маслом, укладываем на нее картофель, отваренную спаржу, посыпаем тертым сыром, сбрызнув растопленным маслом с сухарями, ставим в разогретую духовку и запекаем.

Перед подачей посыпать зеленью. Вместо спаржи можно взять цветную капусту.

Состав: *картофель — 800 г; масло сливочное — 20 г; спаржа — 600 г; сыр — 50 г; соль, зелень по вкусу.*

Картофель по-венгерски

Очистим крупный картофель, нарежем его тонкими кружками. В кастрюлю, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, закладываем 2—3 слоя картофеля; потом — слой крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, и так заполняем всю кастрюлю. Сверху — слой картофеля. Смазываем его сливочным маслом, обливаем сметаной и ставим на полчаса в духовку. К яйцам можно добавить мелко нарезанную ветчину или копченую колбасу.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 4 ст. ложки; масло сливочное — 30 г; сметана — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель печеный «гассель» по-шведски

Картофелины очистим и разрежем поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина

внешне казалась целой. Форму смазываем маслом и помещаем в нее картофелины, посыпав солью с перцем и на каждую положив кусочки масла. Сверху посыпаем тертым сыром. Ставим в духовой шкаф со средним нагревом для запекания.

Подавать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

Состав: *картофель — 1 кг (по возможности круглые картофелины одинаковой величины); масло сливочное — 10 небольших кусочков; сыр тертый — 3—4 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофель по-швейцарски

Очищенный картофель нарезаем ломтиками, поджариваем, укладываем слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом, обливая каждый слой заправкой.

Для заправки берем яйца, разведенные сливками, и 3 столовых ложки тертого сыра.

Посыпать картофель хлебными крошками, 1 столовой ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом. Подрумяниваем в духовке.

Состав: *картофель— 800 г; масло сливочное— 3 ст. ложки; яйца— 4 шт.; сливки— 1,5 стакана; сыр тертый— 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель, печенный с брынзой

Картофель сварим, очистим и натрем на крупной терке. Половину выложим в смазанную маслом сковородку, посыплем измельченной брынзой, а сверху — остальную часть картофеля и сбрызнем 2 ложками топленого масла, зальем молоком, взбитыми яйцами. Запечем в духовке.

Состав: *картофель — 1 кг; брынза — 160 г; молоко — 1 стакан; масло топленое — 2 ст. ложки; яйца — 2,5 шт.; соль по вкусу.*

Картофель по-немецки

Очищенный картофель сварим, мелко нарубим и поджарим до румяного цвета в масле. Прибавим сметану и поставим в духовой шкаф на 10—15 минут. Как только в картофель впитается вся сметана, выложим его на гладкую форму и запекаем в духовом шкафу. Когда картофель отойдет от краев формы, выложим его на блюдо.

Подавать с кисло-сладким соусом, самостоятельным блюдом или на гарнир к другим блюдам.

Состав: *картофель — 1 кг; сметана — 100 г; соль по вкусу.*

Картофель в сливках

Молодой картофель, очищенный и нарезанный чесночком, припустим, сольем воду, сложим в просторный сотейник, зальем сливками, смешанными с мукой, и запечем под крышкой до мягкости.

Перед подачей на стол сбрызнуть маслом, посыпать зеленью, добавить по вкусу соль и сахар.

Состав: *картофель — 800 г; сливки — 300 г; масло сливочное — 40 г; мука — 10 г; зелень,соль,сахар по вкусу.*

Картофель, запеченный с колбасой и сельдью по-баварски

Картофель отварим, нарежем тонкими ломтиками и половину положим в посуду для запекания.

Тонкими кружочками нарезаем копченую или вареную колбасу, кусочками — вымоченную сельдь. Поджарим в сливочном масле немного лука и нарезанной петрушки, смешаем их с колбасой и сельдью и слегка поджарим. Выкладываем это на картофель. Накроем остальным картофелем, солим и поливаем сметаной, нарываем крышкой и тушим полчаса.

Можно готовить картофельную запеканку без колбасы: очищенную сельдь вымочить, нарезать мелкими кусочками и немного потушить в масле с нарубленным луком. Затем положить сметану, вареный нарезанный кубиками картофель, хорошо все проварить, заправить чайной ложкой муки, сметаной с маслом, переложить на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Состав: *картофель — 1 кг; колбаса — 200 г; сельдь — 1—2 шт.; масло сливочное — 30 г; сметана — 300 г; лук репчатый — 80 г; зелень, соль по вкусу.*

Калалаатикко — картофель с сельдью по-карело-фински

Картофель очистим, нарежем. Кастрюлю смазываем жиром и кладем в нее картофель. Сверху — слой нарезанной сельди. Лук мелко рубим и посыплем им сельдь. Все это посыпаем мукой и поливаем растительным маслом. Ставим на слабый огонь и тушим под крышкой. Молоко и яйца взбиваем и выливаем на готовую рыбу. Ставим в духовой шкаф, прикрыв крышкой, и быстро запекаем.

Состав: *картофель — 600 г; яйца — 1 шт.; сельдь свежая — 160 г; репчатый лук — 80 г; растительное масло — 40 г; молоко — 100 г; мука — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с рыбой

Сырой картофель нарезаем ломтиками. И картофель, и рыбу солим, укладываем рядами в сотейник, пересыпая толчеными сухарями, обливаем маслом и запекаем в духовке. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью и перцем.

Состав: *картофель — 800 г; рыба свежая — 300 г; сухари — 40 г; масло сливочное — 40 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофель по-чувашски

Вареный картофель горячим протираем через сито, заправляем сметаной, сливочным маслом, сырыми яичными желтками. Подготовленное филе сельди мелко рубим, припустим на сливочном масле и смешаем с пассерованным репчатым луком.

На сковороду, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, укладываем слой картофельного пюре, а на него ровным слоем сельдь и накрываем слоем картофельного пюре, придав ему форму горки. Сверху посыпаем сухарями, поливаем сливочным маслом и запекаем.

Подавать запеканку на стол лучше в горячем виде.

Состав: *картофель — 1 кг; сельдь — 150 г; лук репчатый — 160—180 г; яйца — 1 шт.; масло сливочное — 75 г; сухари — 30 г; сметана — 30 г; соль по вкусу.*

Картофель, запеченный с треской и луком

Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарим в масле на сковоро-

де. На эту же сковороду кладем подготовленные и посоленные куски рыбы, покрываем ломтиками помидоров, подливаем 3—4 столовых ложки воды, посыпаем помидоры солью и петрушкой и укладываем вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Сверху поливаем маслом, накрываем сковороду крышкой и ставим в духовку на 20—30 минут.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

Состав: *картофель — 800 г; рыба — 500 г; помидоры — 300 г; масло — 4 ст. ложки; уксус — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Запеканка с рыбными консервами

Приготовим картофельное пюре, половину его укладываем слоем 1,5—2 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковородку, сверху — рыбные консервы, смешанные с жареным луком, и покрываем оставшимся пюре. Сверху смазываем сметаной, посыпаем сухарями, сбрызгиваем жиром и запекаем в духовом шкафу. Подать с томатным соусом.

Состав: *картофель — 600 г; консервы в собственном соку — 400 г; молоко — 120 г; жир — 80 г; лук репчатый — 100 г; сухари — 20 г; сметана — 40 г; соус — 200 г; соль по вкусу.*

Картофель с крабами

Сырой картофель нарезаем кружочками, посыпаем укропом, солим, поливаем сметаной, маслом, все перемешиваем и ставим в духовку. Через 5—10 минут кладем в картофель нарезанные крабы, вливаем сок от них, посыпаем нашинкованную зелень петрушки

и укропа, варим 20 минут. Добавляем сливочное масло, петрушку. Подать горячим.

Состав: *картофель — 1 кг; крабы консервированные — 1 банка; масло сливочное — 45 г; зелень, соль по вкусу.*

Запеканка картофельная с гематогеном

Картофель очистим, сварим, обсушим, горячим пропустим через мясорубку, добавим молоко, яйцо, посолим и перемешаем. Лук мелко изрубим и поджарим в масле, добавим к нему мелко нашинкованный омлет из гематогена и все вместе еще раз поджарим в масле.

Затем на сковороду, смазанную маслом, укладываем слой картофеля, слой гематогенного омлета с луком и закрываем слоем картофеля. Сверху запеканку смазываем сметаной. Запекаем в духовке. Готовую запеканку поливаем маслом или сметаной.

Приготовление гематогенного омлета: взять сухой гематоген, измельчить в порошок, засыпать в холодную воду, размешать до получения равномерной смеси. Через 20—30 минут гематоген набухнет, жидкость станет густой и легко запечется на сковороде в виде омлета. Берем из расчета на 50 г гематогена — 300 г холодной кипяченой воды.

Состав: *картофель — 400 г; молоко — 100 г; сметана — 150 г; лук репчатый — 60—80 г; масло сливочное — 30 г; яйца — 1 шт.; гематоген; соль по вкусу.*

Запеканка с дрожжами

Вареные картофель и цветную капусту провернем через мясорубку, смешаем с яйцами, молоком, маслом и хорошо взбиваем.

Мелко нарезанные лук и грибы (предварительно отваренные) обжариваем, вводим в них измельченные дрожжи и продолжаем жарить до удаления влаги, затем добавим рубленую зелень и 1 яйцо. Заправим смесь солью и перцем.

Половину протертого картофеля выкладываем на смазанную маслом сковороду, на картофель — фарш из грибов, лука и дрожжей, сверху закрываем оставшимся картофелем, разровняем, посыплем тертым сыром, побрызгаем маслом и запекаем. Подать со сметаной.

Состав: *картофель — 400 г; капуста цветная — 200 г; грибы свежие — 160 г; лук репчатый — 80 г; дрожжи свежие — 120 г; яйца — 2 шт.; молоко — 120 г; масло сливочное — 80 г; сыр — 20 г; сметана — 120 г; укроп — 20 г; соль по вкусу.*

Картофельный паштет с мясом

Отварим в соленой воде очищенный картофель, нарежем ломтиками.

Говядину нарезаем тонкими кусочками, хорошо отбиваем молоточком.

Берем глубокое блюдо или сковороду, смазываем дно маслом, посыпаем сухарями. Укладываем на дно шинкованный сырой лук, на него — кусочки говядины, посыпанные солью, перцем и толченой гвоздикой, опять лук, потом ряд ломтиков картофеля, на который раскладываем кусочки масла, потом опять говядину, лук, перец, соль, гвоздику и картофель; и так — пока не уложится все.

Затем берем белую черствую булку, размоченную в молоке, растираем ее хорошенько, вбиваем яйца, солим и покрываем полученной массой все блюдо, смазываем маслом, обсыпаем сухарями с сыром и запекаем в печи или духовке.

Состав: *картофель — 800 г; мясо — 400 г; репчатый лук — 200 г; масло сливочное — 30 г; сухари — 20 г; булка — 200 г; яйца — 2 шт.; молоко — 0,5 стакана; сыр — 0,5 ст. ложки; гвоздика — 2 шт.; перец, соль по вкусу.*

Форшмак из картофеля и сельди

Картофель очистим от кожицы, сварим в подсоленной воде и горячим протрем сквозь сито или пропустим через мясорубку.

Селедку очистим от внутренностей, вымочим в течение 6—8 часов в воде, а лучше в молоке, снимем кожицу, удалим кости и тоже пропустим через мясорубку. Смешиваем с картофельной массой.

В полученную смесь добавляем поджаренный в масле мелко изрубленный лук, сметану, половину булки, намоченной в молоке и отжатой, натертое сырое яблоко, вбиваем яйца, солим и перчим. Можно положить немного натертого мускатного ореха. Выкладываем все в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму и запекаем в духовке.

Состав: *картофель — 600—800 г; яблоки — 1 шт.; лук репчатый — 40 г; сельдь — 1 шт.; половина белой булки; сметана — 3/4 стакана; масло — 1,5 ст. ложки; яйца — 2 шт.; перец, мускатный орех, соль по вкусу.*

Пудинг картофельный с ветчиной

Картофель сварим, горячим протрем сквозь сито или пропустим через мясорубку. Масло растираем, вбиваем яйца, смешиваем с картофельной массой, солим, хорошенько взбиваем.

Ветчину нарезаем мелкими кусочками и добавляем в картофельное пюре. Складываем все в жирно смазанную форму и ставим в духовку или печь. Когда пудинг готов, выкладываем в блюдо, обливаем маслом, можно посыпать тертым сыром.

Состав: *картофель— 600 г; ветчина— 200 г; масло— 2 ст. ложки; яйца— 4 шт.; сыр— 30 г; сливочное масло и соль по вкусу.*

Пудинг из картофеля и овощей

Картофель и овощи мелко нарезаем, закладываем в кастрюлю, добавив полстакана молока, и тушим под крышкой до готовности.

На стакане молока завариваем манную кашу, смешиваем с готовым картофелем и овощами, добавляем масло, яичные желтки, а белки взбиваем в отдельной посуде, чтобы образовалась устойчивая пенообразная масса, и соединяем с подготовленными продуктами.

Все это выкладываем на смазанную маслом глубокую сковородку, посыпаем сухарями, сбрызгиваем сверху маслом и запекаем в духовом шкафу. Перед едой разрезать пудинг на куски, сметану подать отдельно.

Состав: *картофель— 400 г; капуста — 300 г; морковь — 150 г; молоко — 1,5 стакана; манная крупа — 1/4 стакана; яйца — 3 шт.; масло сливочное — 60 г; сухари— 20 г; сметана— 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Пудинг из картофеля по-польски

Картофель сварим в кожуре. Очистим, пропустим через мясорубку. Форму для пудинга смазываем мас-

лом, посыпаем толчеными сухарями. Лук чистим, нарезаем и подрумяниваем в жире.

Растираем масло, добавляя по одному желтку, размешиваем с картофелем и луком, прибавив перец. Соединяем с пеной из взбитых белков. Выкладываем в форму. Запекаем на слабом огне 45 минут. Подавать с соусом (томатным, грибным) или укропом.

Можно приготовить картофельный пудинг с яйцами, но без лука. Для этого поджарить в масле вареный картофель, взбить сырые яйца и залить ими уложенный слоями картофель. Когда яйца запекутся — блюдо готово. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Картофельный пудинг делают и с крутыми яйцами. Для этого подготовленный картофель (2—3 слоя) перекладывают слоем нарезанных и смешанных со сметаной (3—4 столовых ложки) крутых яиц. Верхний слой картофеля сбрызгивают маслом, обливают сметаной и посыпают сухарями. Пекут в духовке полчаса.

Состав: *картофель — 800 г; масло сливочное — 50 г; жир для смазки — 20 г; мука — 50 г; яйца — 4 шт.; лук репчатый — 2 шт.; толченые сухари для формы — 20 г; перец, соль по вкусу.*

Картофельно-соевый пудинг с селедкой

Вареный картофель и вареную сою пропускаем через мясорубку, добавив масло, хорошенько размешиваем.

Мякоть селедки изрубим и обжарим с рубленым луком.

В смазанный маслом сотейник или глубокую сковородку укладываем слой размешанного с соей картофеля, затем слой обжаренной с луком сельди, а сверху — снова слой картофеля с соей, смазываем маслом, ставим запекать в духовку.

Состав: *картофель — 600 г; соевые бобы — 200 г; масло сливочное — 30 г; мука — 40 г; сельдь без костей — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельное суфле

Картофель сварим до готовности, обсушим, горячим пропускаем через мясорубку. Добавляем в пюре часть тертого сыра, желтки, часть масла, тщательно перемешаем, взбивая. Введем отдельно взбитые сливки и взбитые белки.

Готовую массу выкладываем на сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, ровняем, сбрызгиваем маслом, посыпаем тертым сыром и запекаем в духовке.

Состав: *картофель — 800 г; сыр — 120 г; яйца — 3—4 шт.; сливки — 120 г; масло сливочное — 80 г; мука — 8 г; соль по вкусу.*

Картофельное суфле с грибами

Белые сушеные грибы сварим, процедим, порубим.

Отварим в посоленном кипятке картофель, очистим, протрем. Вольем растопленное масло, размешаем. Добавим, постепенно размешивая, желтки, молоко, муку, грибы. Положим взбитые белки, перемешаем. Выложим в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Посыплем тертым сыром, сбрызнем маслом, постепенно подрумяним в духовке.

Подать грибной соус, который приготовить на оставшемся грибном бульоне: муку подрумянить с маслом, развести грибным бульоном, вскипятить, размешивая. Добавить сметану и грибы, посолить и прокипятить.

Состав: *картофель — 800 г; растопленное масло — 2 ст. ложки; сушеные грибы — 35 г; яйца — 4 шт.; молоко — 130 г; мука — 3—4 ч. ложки; сыр тертый — 1,5 ст. ложки; соус на грибном бульоне — 2,5 стакана; сметана — 130 г; масло — 1 ст. ложка; мука — 1,5 ст. ложки; соль по вкусу.*

Мекленбургский рулет

Картофель сварим, пропустим через мясорубку, добавим муку, соль, яйца и замесим крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной с палец.

Мелко нарубленный лук слегка поджарим на смальце, полученном от шкварок, добавим петрушку, сильно посолим и поперчим и полученную смесь равномерно распределим на листе теста. Затем аккуратно скатаем его и разрежем на куски длиной 5 см. Полученные рулеты выложим на сковороду и зажарим.

Время от времени следует поливать рулетики 1—2 столовыми ложками молока. Подать в горячем виде.

Состав: *картофель отварной — 100 г; мука — 259 г; шкварка — 250 г; лук репчатый — 60—80 г; яйца — 2 шт.; молоко или сметана — 1 стакан; петрушка — 1 ст. ложка; перец, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с мясом

Приготовим картофельное пюре. Выложим его слоем 1,5—2 см в виде прямоугольника на влажную салфетку. На середину прямоугольника по длине его положим фарш. Приподняв с обеих сторон салфетку, соединим края картофеля, затем, свернув рулет, перекладываем его на противень, смазанный жиром. Рулет обмазываем яйцом, смешанным с мукой и мо-

локом, посыпаем сухарями, сбрызнув маслом, запекаем. Приготовление фарша: сырое мясо пропустить через мясорубку и поджарить с луком.

Состав: *картофель — 800 г; молоко — 80 г; масло сливочное — 80 г; яйца — 2 шт.; мука — 40 г; соль по вкусу.*

Фарш: *мясо — 200 г; сухари — 20 г; соус — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с рисом и яйцом

Подготовим картофельную массу, как указано в рецепте для рулета картофельного с грибами и яйцом, и уложим на полотенце слоем в 1,5 см. На него разложим тонким слоем фарш из яиц и риса.

Фарш: яйца отварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде (на 1 стакан риса 2 стакана воды), дать закипеть, добавить ложку топленого масла и варить до загустения. Затем положить еще столовую ложку топленого масла, перемешать, плотно накрыть крышкой и поставить кастрюлю в духовку на 15—20 минут.

Лук репчатый очистим, нарезаем мелкими кубиками, спассеруем на топленом масле до золотисто-розового цвета.

Кашу достать из духовки, переложить в глубокую тарелку, слегка охладить, добавить рубленое яйцо, пассерованный лук, зелень укропа и петрушки, соль, молотый перец и хорошо перемешать. Полученный фарш укладываем на картофельную массу, поднимая края полотенца, завернем рулетом и выложим с полотенца на смазанный маслом противень так, чтобы шов оказался внизу. Рулет смазываем яичным желтком, посыпаем тертым сыром, побрызгаем сливочным маслом, сделаем несколько проколов вилкой для

выхода пара и поставим в духовой шкаф на 10—15 минут. Готовый рулет слегка охладим, разрежем по два куска на порцию, положим на тарелки, польем луковым или грибным соусом, украсим ломтиками красных помидоров.

Состав: *картофель — 1 кг; рис — 1/2 стакана; яйца — 3 шт.; мука — 1/2 стакана; масло сливочное — 2 ст. ложки; лук репчатый — 120—150 г; сыр тертый — 1 ст. ложка; помидоры — 120 г; соус — 1 стакан; зелень, перец, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с гречневой кашей

Готовим так же, как и рулет с яйцом и рисом, но фарш готовим из гречневой каши, яиц и лука, польем сливочным маслом и украсим помидорами.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2 шт.; гречка — 1 стакан; сыр тертый — 2 ст. ложки; помидоры — 120—150 г; соль по вкусу.*

Фарш: *масло сливочное — 2 ст. ложки; лук репчатый — 160 г; соль по вкусу.*

Рулет картофельный с вермишелью

Рулет картофельный с вермишелью готовим так же, как и рулет с рисом и яйцом.

Приготовление фарша: вермишель перебрать и отварить в большом количестве подсоленной воды, затем откинуть на сито, промыть, переложить в сотейник, добавить тонко нарезанный пассерованный лук, сырое яйцо, зелень укропа, молотый перец и хорошо перемешать.

В остальном поступаем так же, как и при приготовлении рулета картофельного с яйцом и рисом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 1 стакан; яйца — 2 шт.; сыр тертый — 2 ст. ложки; помидоры — 200 г; грибной соус — 2 стакана; соль по вкусу.*

Фарш: *вермишель — 2 ст. ложки; яйца — 2 шт.; лук репчатый — 200 г; перец, зелень укропа, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с капустой

Готовим так же, как и рулет картофельный с рисом и яйцом, только вместо рисового фарша положим тушеную капусту, заправленную пассерованным луком и сырым яйцом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 1 стакан; яйца — 2 шт.; сыр тертый — 1 ст. ложка; помидоры — 100 г; луковый соус — 2 стакана; капуста — 1/2 кочана; лук репчатый — 120—150 г; перец, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с грибами

Очищенный вареный картофель разомнем или пропустим через мясорубку. Добавим крахмал, немного молока, соль, а затем уже замесим тесто.

Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и 1 яйцо. Тесто раскатаем толстым слоем, положим в него фарш из грибов, вареное мясо или капусту. Затем свернем рулет и защипнем края, положим на смазанный жиром противень. Поверхность рулета обмажем взбитым яйцом или сметаной, обсыплем сухарями, проткнем вилкой в 2—3 местах, чтобы воздух мог выходить, польем маслом и выпекаем, пока он не зарумянится. При подаче на стол разрезаем на ломтики. Сметанный, томатный, луковый соус или соус из хрена подать отдельно.

Для фарша сушеные грибы отварим, промоем, пропустим через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарим на масле. Муку поджарим на масле, разбавив грибным бульоном, немного поварим, добавив перец, соль, немного сметаны, и, перемешав с грибами, нафаршируем рулет.

Состав: *картофель — 1 кг; крахмал — 1 стакан; немного молока; сухари — 1 ст. ложка; сметанный соус — 2 стакана; яйца — 1 шт.; масло сливочное, соль по вкусу.*

Фарш: *грибы сушеные — 15 г; лук репчатый — 100 г; мука — 1 ст. ложка; сметана — 2 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Рулет картофельный с крабами

Рулет приготовим обычным способом. Для фарша крабы, пассерованные с морковью и луком, пропустим через мясорубку.

Состав: *картофель — 1 кг; крабы — 300 г; лук репчатый — 80 г; морковь — 60 г; яйца — 1 шт.; масло сливочное — 40 г; сухари — 40 г; соус томатный с овощами — 200 г; соль по вкусу.*

Рулет картофельный с рыбой

Картофель очистим, сварим в паровой кастрюле, протрем в горячем виде, оформим лепешкой и выложим на влажную салфетку.

Приготовим фарш из отваренного и нарезанного филе рыбы и мелко нарезанного пассерованного репчатого лука, выложим его на лепешку и оформим в виде рулета. Рулет приправим сметанным соусом и запечем в духовом шкафу.

Состав: *картофель — 800 г; филе рыбы — 400 г; лук — 60 г; мука и масло — по 20 г; сметана — 80 г; соль по вкусу.*

Каша из тертого картофеля

В кипящую подсоленную воду положим натертый сырой картофель и варим, помешивая, пока каша не станет густой. Добавим жир с поджаренным луком и поставим тушиться в печь или духовку.

Состав: *картофель — 1 кг; вода — 0,75 л; жир — 1 ст. ложка; лук репчатый — 50 г; соль по вкусу.*

Каша картофельная

Очищенный сырой картофель натрем на терке, смешаем с сырыми яйцами, высушим в тепле и протрем через решето. Полученную картофельную крупу всыпаем в кипящую воду, бульон или молоко, хорошо и быстро размешиваем, прибавляем масло и соль.

Отдельно подают масло.

Состав: *картофель — 800 г; яйцо — 5 шт.;*

Каша из ячневой крупы и картофеля

Из ячневой крупы сварим жидкую кашу, добавим в нее натертый сырой картофель и, хорошо помешивая, варим 15 минут или запекаем в духовке.

При подаче к столу кашу залить салом, поджаренным с луком.

Состав: *картофель — 500 г; ячневая крупа — 1 стакан; сало — 2 ст. ложки; лук, соль по вкусу.*

Паренте-немыр — каша с картофелем по-марийски

Засыпаем крупу в молоко, разведенное водой, или в воду и варим до полуготовности. Затем в эту же воду опускаем картофель, нарезанный кубиками, и варим до загустения, периодически помешивая деревянной ложкой.

Затем кашу накрываем крышкой и ставим на слабый огонь для упревания.

При подаче на стол положить сливочное масло.

Состав: *картофель — 600 г; рис, пшено или овсяная крупа — 250 г; масло сливочное — 40 г; молоко — 0,6 л; вода — 0,6 л; сахар — 20 г; соль по вкусу.*

Каша картофельная с соей

Горячий вареный картофель и разваренную сою пропускаем через мясорубку, разводим наваром, в котором варилась соя, до густоты сметаны и заправляем жаренным в растительном масле луком.

Состав: *картофель — 300 г; соя — 300 г; растительное масло — 50 г; лук — 20 г; соль по вкусу.*

Картофельное тесто

В состав картофельного теста входят: вареный картофель, мука пшеничная и яйца.

Приготовляют картофельное тесто следующим образом: картофель варят в кожуре, чистят, пропускают через мясорубку, смешивают с мукой и вбивают яйца, размешивают и замешивают тесто. Картофельное тесто нужно разделывать сразу, так как через некоторое время оно становится жидким. Из кар-

тофельного теста делают клецки, кнели, палочки, котлеты, печенье, пироги и т. д.

Палочки формируют таким образом: делают валик из теста (толщиной в мизинец), режут на кусочки длиною 4—5 см. Если валик в 3 см сплющить и разделить на кусочки, то получим клецки. Для кнелей из валика нужно нарезать кружки в 3 см и скатать шарики. Чтобы приготовить кнели с начинкой, кружки нужно приплюснуть, на середину положить начинку и скатать шариком. Клецки и кнели из картофельного теста следует варить и вынимать небольшими порциями.

Картофельные фрикадельки в сметане

Очищенный картофель натираем на терке и сразу же кладем в холодную воду на 2—4 часа, затем, откинув на сито, промываем проточной водой и отжимаем через марлю или салфетку. В отжатый картофель добавляем воду (примерно столько же, сколько было сока), плотно взбитое яйцо, все вместе хорошо взбиваем. Делаем фрикадельки (шарики величиной с грецкий орех) и поджариваем их на сковородке до золотистого цвета. Готовые фрикадельки заливаем сметаной и тушим 20 минут. Перед подачей посыпать зеленью петрушки или укропом.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 1 шт.; масло сливочное — 40 г; сметана — 40 г; зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

Картофельные фрикадельки по-грузински

Картофель отварим обычным способом и тщательно разомнем, чтобы не было комков.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень киндзы, стручковый перец, соль необходимо тщательно истолочь и попутно выжать ореховое масло, которое сливаем в отдельную посуду. Истолченную ореховую массу разводим водой с уксусом, затем прибавляем мелко нарезанные репчатый лук, зелень киндзы и укропа, толченый шафран, размятый картофель и хорошо вымешиваем. Из полученной тестообразной массы формируем фрикадельки величиной с куриное яйцо. Аккуратно укладываем их на блюдо, в каждой фрикадельке делаем маленькое углубление, в которое вливаем ореховое масло.

Состав: *картофель — 800 г; репчатый лук — 120 г; очищенные грецкие орехи — 1 стакан; винный уксус — 4 ст. ложки; вода — 1,5 стакана; чеснок — 1—2 дольки; киндза и укроп — 2 веточки; шафран, стручковый перец и соль по вкусу.*

Картофельные фрикадельки жареные

Очищенный картофель варим на пару или в очень малом количестве воды, в горячем виде разминаем и взбиваем так, чтобы получилась однородная масса без комков. Затем добавляем сырые яйца, пассерованный на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук, истолченные грецкие орехи, семена киндзы и чеснок, солим, тщательно размешиваем и сразу скатываем фрикадельки в виде шариков величиной с грецкий орех. Подготовленные таким образом фрикадельки панируем в муке или сухарях и обжариваем со всех сторон на разогретой сковороде с маслом. Когда фрикадельки будут готовы, укладываем их на блюдо, поливаем маслом, посыпаем зеленью петрушки или укропом.

Состав: *картофель — 800 г; лук репчатый — 100 г; яйца — 2 шт.; грецкие орехи — 0,5 стакана; чеснок —*

2 дольки; семена киндзы — 1 ч. ложка; растительное масло — 2–3 ст. ложки; сухари — сколько потребуется; соль по вкусу.

Фрикадельки с начинкой

Картофель сварим, сольем воду и пропустим через мясорубку. Затем добавим крахмал, перец, соль, яйцо — хорошо перемешаем, сделаем круглые шарики и начиним их фаршем из мяса, рыбы, грибов, творога или черного хлеба. Шарики погрузим в подсоленную кипящую воду и варим 10—15 минут. Шумовкой вынимаем их из воды. В тарелке заливаем их шкварками, маслом или сметанным соусом.

Фарш: вареное мясо пропустить через мясорубку, немного поджарить вместе с обжаренным луком, добавить перец, соль, размешать и нафаршировать фрикадельки (шарики).

Состав: *картофель — 1 кг; картофельный крахмал или мука — 1 стакан; яйца — 1–2 шт.; шкварки или шпик — 75 г; перец, соль по вкусу.*

Фарш: *вареное мясо — 400 г; лук — 80 г; молотый перец, соль по вкусу.*

Фрикадельки с начинкой из грибов

Картофель отварим, воду сольем и хорошенько разомнем или пропустим через мясорубку. Затем добавим крахмал, перец, соль, яйцо, перемешаем, сделаем круглые шарики и начиним их фаршем из грибов.

Для фарша берем свежие или сушеные грибы, отвариваем, нарезаем, обжариваем с луком, добавив замоченный протертый хлеб, солим и перчим.

Шарики погрузим в подсоленную кипящую воду и варим 10—15 минут. При подаче заливаем шкварками, маслом, томатным или сметанным соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; картофельная мука — 3/4 стакана; яйца — 1 шт.; шкварки или шпик — 60 г; перец, соль по вкусу.*

Фарш: *грибы свежие — 300—400 г или грибы сушеные — 50 г; лук — 50 г; жир — 20 г; черный хлеб — 30 г; перец, соль по вкусу.*

Шарики по-армянски

Мякоть телятины, два раза пропущенную через мясорубку, смешиваем с нарезанным репчатым луком, солью, перцем, перемешиваем и обжариваем на масле. Картофель отварим, пропустим через мясорубку, добавим в него взбитые яйца и замесим как тесто.

Скатаем шарики величиной с куриное яйцо. Сделаем в них небольшое углубление и чайной ложкой положим мясной фарш, после чего вновь придадим шарикам круглую форму, обмакнем их во взбитые яйца и обжарим на масле до образования золотисто-коричневой корочки.

Подать шарики на блюде, украсить зеленью, полить растопленным сливочным маслом.

Состав: *картофель — 800 г; телятина — 300 г; яйца — 2 шт.; репчатый лук — 75 г; топленое масло — 200 г; зелень укропа, соль, перец по вкусу.*

Картофельные шарики по-чувашски

Сырой картофель очистим, промоем и быстро (чтобы не потемнел) измельчим на терке. Затем слегка

отожмем сок и положим в посуду. В картофельную массу всыпаем просеянную пшеничную муку, положим яйца, соль и тщательно размешаем. Полученную массу разделим на круглые лепешки, на середину каждой положим фарш.

Для приготовления фарша свиное сало (или шпик) нарезаем мелкими кубиками, добавляем мелко нарубленный репчатый лук, черный молотый перец, соль и тщательно перемешиваем.

Края лепешек заворачиваем так, чтобы получились шарики. Их нужно варить 15—20 минут в подсоленном кипятке с лавровым листом.

Готовые изделия кладем на сито, даем стечь воде, и подрумяниваем в духовом шкафу.

Состав: *картофель— 1 кг; мука пшеничная— 100 г; яйца— 1 шт.; сало свиное— 200 г; лук репчатый— 150 г; масло сливочное— 20 г; соль,специи по вкусу.*

Картофель по-алжирски

Готовим картофельное и каштановое пюре, соединим, прибавим два желтка и вымесим. Массу раскатаем толщиной 1 см и стаканом вырежем кружочки-лепешки или же можно свернуть в виде рулета толщиной 3—4 см и нарезать рулет на ломтики по 1 см. Запанируем в муке, смочим в яйцах и зажарим на масле.

Приготовление пюре из каштанов: взять очищенные ядра каштана, залить равным количеством молока и воды. По вкусу добавить сахар, соль и варить до мягкости. После этого пропустить через мясорубку, добавить масло и молоко.

Состав: *картофель — 600 г; каштановое пюре — 600 г; яйца — 6 шт.; масло — 150 г; мука или крошки белого хлеба— 100 г; соль по вкусу.*

Ганки, фаршированные с грибным соусом

Очищенный от кожуры картофель натираем на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжимаем, добавляем яйца, соль, перемешиваем. Из готовой массы делаем ганки и нафаршировываем их грибами, после чего обваливаем в муке, смешанной с сухарями, и обжариваем на топленом масле. Обжаренные ганки складываем в глиняный горшочек, заливаем грибным соусом со сметаной и тушим.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 3 шт.; мука или сухари — 30 г; грибы белые сушеные — 40 г; лук репчатый — 70 г; масло топленое — 60 г; соус грибной — 300 г; сметана — 120 г; соль по вкусу.*

Тефтели из картофеля с мясом

Картофель, отваренный в мундире, чистим и разминаем, не давая остыть. Смешиваем его с мясным фаршем, прибавляем яйцо, солим и перчим по вкусу, тщательно перемешиваем. Стол или доску посыпаем мукой, выкладываем готовую массу, делим ее на равные части и скатываем шарики. Опускаем их в соленый кипяток или мясной бульон, варим, вынимаем шумовкой и подаем к столу со сметаной или каким-либо соусом.

Можно тефтели обвалять в муке, а затем в яйце или в толченых сухарях из белого хлеба и обжарить, как котлеты.

Состав: *картофель — 500 г; фарш — 500 г; яйца — 1—2 шт.; мука — 0,5 стакана; соль, перец молотый по вкусу.*

Тефтели из картофеля с овощами

Отваренные и очищенные от кожицы картофель и остальные овощи выкладываем на дуршлаг, даем стечь воде и пропускаем через мясорубку. Всыпаем муку, соль, перец, прибавляем яйца и тертый сыр, формируем круглые тефтели, обваливаем их в муке и поджариваем в сале или растительном масле.

Состав: *картофель — 700 г; морковь — 100 г; петрушка — 15—25 г; сельдерей — 15 г; лук-порей — 2 шт.; яйца — 3 шт.; сыр тертый — 1 ст. ложка; мука — 3 ст. ложки; топленое свиное сало или растительное масло — 3 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Картофельные крокеты

Очищенный картофель сварим, обсушим и сделаем из него пюре. Добавим масло, яйца, соль, перец, перемешаем, накроем промасленной бумагой и охладим. Из оставшегося масла, муки и молока готовим молочный соус, добавив в него ветчину и 1 желток.

Из пюре делаем шарики, влив в середину каждого ложку соуса. Крокеты смочим во взбитом яйце, запанируем в сухарях и обжарим в кипящем жире.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 4 шт.; масло сливочное — 60 г; ветчина молотая и панировочные сухари — по 100 г; мука — 15 г; молоко — 1 стакан; жир; соль и перец по вкусу.*

Картофельные крокеты с мясом

Сырой картофель протираем на терке и откидываем на сито. После того как жидкость стечет, добавляем сырые яйца, соль, перемешиваем.

Для фарша: сырую свинину пропустим через мясорубку, добавим соль, перец, пассерованный лук. Из картофельной массы скатаем небольшие шарики, нафаршируем их свининой, запанируем в муке, смочим в яйцах, обваляем в сухарях и обжарим в жире, затем сложим в кастрюлю, польем жиром и тушим.

Подать в горячем виде со взбитой сметаной.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 4 шт.; свинина — 200 г; репчатый лук — 90 г; топленое сало — 50 г; мука пшеничная — 20 г; сухари — 50 г; сметана — 60 г; соль по вкусу.*

Картофельные крокеты в омлете

Мясо отварим и пропустим через мясорубку.

Картофель отварим, пропустим через мясорубку, добавим масло, яйца и молоко. Все хорошо перемешаем, из массы сделаем 4 лепешки, на них положим мясо, края соединим и скатаем в виде шариков.

Сковородку смажем маслом и положим туда крокеты, зальем их яйцами, смешанными с маслом, и на пару доводим до готовности. Подать крокеты с маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 180 г; масло сливочное — 75 г; яйца — 5 шт.; молоко — 2,5 стакана; соль по вкусу.*

Картофельные крокеты с помидорами

Приготовим картофельное пюре, хорошо перемешаем с мелко нарезанными помидорами, часть томатного сока предварительно сольем. Охлаждаем до загустения и разделяем на шарики величиной с грецкий орех, которые панируем в муке, смачиваем в яйце и

вторично панируем в крошках белого хлеба. Жарим во фритюре до образования румяной корочки.

Состав: *картофель — 1 кг; помидоры — 250 г; яйца — 5 шт.; мука — 100 г; крошки белого хлеба, соль по вкусу.*

Картофельные крокеты с грецкими орехами

Вареный картофель пропустим через мясорубку, положим сахар, толченые грецкие орехи, масло, картофельную муку, яйца, перемешаем, сделаем крокеты (шарики), обваляем в сухарях с толчеными орехами и положим на противень, смазанный маслом. Верх крокетов смазываем сметаной или молоком. Ставим в духовку на полчаса. Подавать с молочным соусом.

Можно крокеты нафаршировать мясом и изюмом. Для этого сделать лепешки, в них положить фарш: рубленое мясо (200 г) и рубленый изюм (30 г). Придать вид шариков, зажарить во фритюре.

Состав: *картофель — 1 кг; грецкие орехи — 200 г; масло — 50 г; яйца — 2 шт.; картофельная мука — 50 г; сухари — 80 г; сахар — 50 г; соль по вкусу.*

Картофельные крокеты с маслом

Приготовим картофель так же, как на котлеты. Картофельную массу разделим на кусочки величиной с яйцо, скатаем шарики, обмакнем во взбитое яйцо, обваляем в сухарях и обжарим на растительном масле до золотистого цвета. Готовые крокеты раскладываем на тарелки по 4—5 штук на порцию, поливаем сливочным маслом, украшаем свежими помидорами и посыпаем зеленью петрушки и укропа.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 4 шт.; мука — 1 стакан; масло растительное — 0,5 стакана; сухари белые — 0,5 стакана; помидоры — 4 шт.; масло сливочное — 4 ст. ложки; перец, зелень, соль по вкусу.*

Картофельные крокеты с салатом

Картофель варим, протираем и добавляем яйца.

Салат шинкуем, припускаем со сметаной.

Из картофельного пюре, смешанного с салатом, формируем крокеты и обваливаем их в сухарях. Крокеты заливаем сметанным соусом и запекаем.

Состав: *картофель — 1 кг; салат — 150 г; яйца — 1 шт.; мука пшеничная — 20 г; сухари — 40 г; сметана — 100 г; соль по вкусу.*

Ведерай по-литовски

Картофель очищаем, хорошо промываем, натираем на терке, добавляем соль, поджаренное внутреннее сало, все перемешиваем. Этой массой начиняем (не нажимая) очищенные свиные кишки и концы кишок завязываем. Кладем их на противень с небольшим количеством растопленного сала и жарим в умеренно нагретой духовке. Во время жаренья поливаем жиром, а чтобы они не потрескались, кишки надо в нескольких местах проколоть. Когда одна сторона запечется, переворачиваем на другую.

При подаче на стол ведерай разрезать на куски и залить поджаренным свиным салом.

Состав: *картофель — 1 кг; сало внутреннее — 200 г; свежее свиное сало — 60 г; соль по вкусу.*

Шницель картофельный

Отваренный картофель разминаем и перемешиваем с поджаренными на масле хлебными крошками. Добавляем соль, яйцо, муку, зелень петрушки.

Доску посыпаем мукой, раскатываем на ней массу в пласт толщиной 1 см, вырезаем овальные лепешки, смачиваем их в яйце, взбитом с молоком, обсыпаем сухарями и жарим в большом количестве жира (фритюре). Затем посыпаем тертым сыром.

Состав: *картофель — 600 г; хлеб — 1 ломтик; молоко — 3 ст. ложки; яйца — 2 шт.; мука — 2 ст. ложки; сухари — 0,5 стакана; жир — 1 ст. ложка; сыр (натертый) — 2 ст. ложки; масло сливочное — 1 ст. ложка; зелень петрушки, соль по вкусу.*

Колбаса из картофеля

Сырой очищенный картофель натираем, добавляем яйца или манную крупу, соль, перец по вкусу, лук, слегка поджаренный в свином жиру, мелко нарезанный чеснок и сухой или соленый укроп. Все тщательно перемешиваем. Этой массой начиняем подготовленные кишки или желудок, завязываем их и поджариваем в свином жире в духовке. Порезать и подавать, поливая жиром, в котором колбаса жарилась.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2 шт. (или 150 г манной крупы); жир свиной — 150 г; лук репчатый — 60 г; чеснок — 1—2 зубка; укроп, соль по вкусу.*

Картофельная колбаса жареная

Порезанную городскую булку без толстой корки заливаем горячим молоком, даем остыть, протираем.

Отвариваем в подсоленном кипятке очищенный картофель, протираем через сито, добавляем 1 столовую ложку распущенного масла, булку с молоком, яйцо, муку.

Солим, размешиваем, посыпаем доску мукой, раскатываем приготовленную массу в колбасу, обваливаем в муке, обжариваем в масле.

Состав: *картофель — 600 г; городская булка — 2 шт.; молоко — 2 стакана; яйца — 2 шт.; мука — 100 г; масло, соль по вкусу.*

Колбаски из картофеля, грибов и яиц

Картофель отварим в мундире, очистим, протрем через сито, добавим взбитые яйца, пшеничную муку, пассерованный репчатый лук, отваренные и мелко рубленные грибы и все хорошо вымешиваем.

Яйца отварим вкрутую, срезаем концы так, чтобы были видны кружочки желтков. Полученную картофельно-грибную массу необходимо раскатать небольшим прямоугольником толщиной в палец, положим отваренные яйца так, чтобы прилегали срезанные концы, края массы защипнем, выровняем, чтобы полученный батон имел вид колбасы. Затем колбасу обжарим в раскаленном сливочном масле до золотистого цвета или, смазав яйцом, запечем в духовом шкафу.

Колбасу нарезаем тонкими кружочками, украшаем помидорами.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 2 шт.; грибы — 6 шт.; лук репчатый — 200 г; сливочное масло — 6 ст. ложек; мука пшеничная — 2 ст. ложки; помидоры — 200 г; яйца, сваренные вкрутую — 4 шт.; перец, соль по вкусу.*

Паштетики с начинкой из грибов

Белые сушеные грибы сварим, процедим, нарубим. Отделим 5 столовых ложек грибного бульона для соуса.

Лук нашинкуем, подрумяним в масле, смешаем с грибами. Очищенный картофель сварим в подсоленном кипятке, процедим, протрем. Добавим 2,5 столовые ложки растопленного масла, 5 яиц, муку. Посолим и перемешаем. Сформируем большие шарики, обваляем их в муке. Положим в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Сделаем в шариках углубления для начинки, заполним их грибами, покроем их, как шапочками, картофельной массой, обваленной в муке. Смажем шапочки и бока взбитым яйцом, посыплем тертым сыром, сбрызнем маслом. Подрумяним в духовке.

Лучше всего к ним подать соус на грибном бульоне.

Состав: *картофель — 800 г; грибы белые сушеные — 100 г; лук репчатый — 200 г; яйца — 6 шт.; сыр тертый — 1 ст. ложка; мука — 100 г; масло, соль по вкусу.*

Соус: *бульон грибной — 4 ст. ложки; мука — 2 ст. ложки; масло — 1,5 ст. ложки; сметана — 1 стакан; соль по вкусу.*

Картофельные пальчики

Картофель отварим, разомнем, добавим муку, 1 яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешаем.

Из приготовленной массы раскатаем нетолстые жгутики, разрезаем их на куски длиной 10 см, посыпаем солью, тмином, укладываем на подготовленный лист и выпекаем в духовке.

Пальчики подать с томатным или луковым соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 0,5 стакана; яйца — 1 шт.; масло — 0,5 ст. ложки; лук репчатый — 80 г; томатный соус — 1 стакан; тмин, соль по вкусу.*

Картофельные клецки

Картофель сварим, очистим и натрем на терке.

Сливочное масло, соль и желтки медленно и хорошо размесим с тертым картофелем и добавим гренки (поджаренную, нарезанную мелкими кубиками булку). Всю смесь размешаем, сделаем маленькие клецки и сварим в соленой воде 15 минут. Когда клецки будут готовы, заправим ими бульон и сразу подадим на стол, так как клецки быстро твердеют.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 2 ст. ложки; желтки — 4 шт.; булка — 2 шт.; соль по вкусу.*

Картофельные клецки «нокки»

Отварим картофель в соленой воде, очистим и разомнем. Добавим, все время помешивая, желтки, затем понемногу всыплем муку, пока не образуется тесто. Куски теста раскатаем палочками диаметром 0,5 см, длиной до 5 сантиметров.

Вскипятим воду в большой кастрюле, положим оставшуюся соль и опустим в крутой кипяток «нокки» по 10 штук, как только они всплывут, сразу вынимать шумовкой. Сваренные «нокки» сложим в подогретое блюдо или миску, польем растопленным маслом, а затем посыплем тертым сыром.

Состав: *картофель — 1 кг; желтки — 2 шт.; мука пшеничная — 1 стакан; масло — 3 ст. ложки; тертый сыр — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Картофельные клецки по-флорентийски

Очистим и сварим картофель в подсоленной воде, как для пюре. Слив воду, картофель протрем через сито. Смешаем картофельную массу с мукой, добавим сырые яйца и посолим по вкусу. Из подготовленной массы сделаем клецки в виде грецких орехов, запанируем в муке и прижмем рукой к терке в направлении снизу вверх, чтобы придать клецке форму раковины. Опустим клецки в подсоленный кипяток, как макароны, и варим в течение 10—15 минут. Сняв с огня, откинем на сито, припустим в нагретом сливочном масле, не размешивая, чтобы клецки сохранили свою форму. Положим на противень или огнеупорную сковороду, зальем томатным соусом, посыплем тертым кашкавалом (сыром) и запечем 10—15 минут в жарочном шкафу. Подать как горячую закуску.

Состав: *картофель — 600 г; мука — 300 г; яйца — 4 шт.; масло сливочное — 150 г; кашкавал — 150 г; томатный соус — 600 г; соль по вкусу.*

Картофельные клецки с маслом и луком

Картофель очистим, отварим в подсоленной воде, затем отвар сольем, а горячий картофель протрем через сито, добавим яйцо, сливочное масло, муку и, прогревая на плите, хорошо вымесим. Полученную массу выложим на посыпанный мукой стол, хорошо вымесим, раскатаем жгутики толщиной в большой палец и нарежем клецки. В кипящую воду опустим

клецки, накроем крышкой, дадим вскипеть, снимем крышку, варим 2—3 минуты.

Готовые клецки откинем на сито, обдадим кипяченой водой, дадим воде стечь, разложим на тарелки, польем растительным маслом с репчатым луком, посыплем зеленью и молотым перцем.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 2 ст. ложки; яйца — 4 шт.; мука — 1 стакан; лук репчатый — 200 г; масло растительное — 0,5 стакана; перец, зелень, соль по вкусу.*

Картофельные клецки с творогом

Приготовим клецки, как указано выше, положим в тарелку, польем сливочным маслом и посыплем творогом, растертым с желтками.

Такие клецки можно есть с тертой брынзой или сыром, тертым чесноком, а также с грибным, луковым, томатным или польским соусом.

Состав: *картофель — 1 кг; масло сливочное — 2 ст. ложки; мука — 1 стакан; творог соленый — 1 стакан; желтки — 2 шт.; соль по вкусу.*

Клецки из сырого картофеля с луковым соусом

Мытый картофель отвариваем в мундире, затем чистим, протираем через сито или пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой. Сырой картофель (примерно такая же порция, как и вареного) очистим, натрем на мелкой терке, отожмем сок, соединим с протертым отварным, добавим сырое яйцо, муку и хорошо вымесим. Затем из полученной массы раскатаем жгутики, слегка приплюснем их, на-

режем ромбообразные клецки и сварим в течение 5 минут, затем клецки вынем шумовкой, положим в тарелку, зальем луковым соусом и посыплем зеленью.

Такие клецки можно поливать маслом с жареным луком, грибным соусом, соусом-сметаной и др.

Состав: *картофель— 1 кг; яйца— 3 шт.; мука— 0,5 стакана; соус луковый — 2 стакана; перец, зелень, соль по вкусу.*

Клецки, фаршированные мясом, по-польски

Половину картофеля сварим в кожуре, очистим, пропустим через мясорубку, остудим. Оставшийся картофель очистим, натрем на мелкой терке, слегка отожмем, отжатую жидкость оставим, чтобы отстоялась. Потом сливаем жидкость, а оставшуюся картофельную муку добавляем к отжатому картофелю. Соединяем с вареным, выпускаем туда яйцо, солим и замесим тесто.

Для фарша: пропустить через мясорубку мясо и булку. Добавить поджаренный лук, перец, соль, все хорошо перемешать.

Разделаем из теста валик диаметром в 3 см, нарезаем на кусочки, сделаем маленькие лепешки, положим фарш, защипнем, сделаем шарики величиной с грецкий орех, сварим в подсоленной воде в течение 4—5 минут. Вынимаем шумовкой, обливаем кипятком, даем воде стечь. Выкладываем на блюдо, поливаем топленым салом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 50 г; яйца — 1 шт.; сало — 50 г.*

Фарш: *мясо вареное — 250 г; булка — 40 г; лук репчатый — 50 г; жир — 30 г; перец, соль по вкусу.*

Кнедлики-рогалики по-чехословацки

Натираем сваренный накануне картофель и замешиваем тесто, добавив муку, яйца и специи. Тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5 см, нарезаем полосками шириной 8 см, длиной 5 см, смазываем начинкой, каждую полоску скатаем в рогалик и закрепим кончики. Кнедлики опустим в слегка подсоленную воду и варим на слабом огне в течение 20 минут. Откинув на дуршлаг, даем стечь воде, и выкладываем на блюдо. Панировочные сухари подрумяним в масле и посыплем ими клецки. В качестве начинки может быть использовано мясо, шпик, грибы или овощи, которые предварительно следует потушить в жире с луком и зеленью. Эти кнедлики подают со свежим салатом или с теплой подливкой из зелени. Если начинка не мясная, то клецки сами по себе прекрасный гарнир к мясу.

Состав: *картофель — 750 г; мука — 125 г; картофельная мука — 100 г; яйца — 2 шт.; соль, мускатный орех, начинка по вкусу.*

Венские пористые клецки

Картофель очистим, натрем, завяжем в марлю и отожмем воду, а затем зальем кипящим молоком.

Грибы промоем, отварим, откинем (даем хорошо стечь воде), нарежем, прибавим к ним петрушку, соль и смешаем с картофельной массой. Руки сполоснем в холодной воде и сформируем клецки, которые опускаем в кипящую подсоленную воду, где и варим в течение 10—12 минут. Отбросив на дуршлаг, уложим их на блюдо и посыплем тертым сыром или польем жирным соусом из жареного шпика.

Состав: *картофель — 1 кг; молоко — 1/2 стакана; грибы — 500 г; зелень петрушки — 2—3 ст. ложки; соль по вкусу.*

Клецки из картофеля с яблоками

Отваренный накануне картофель очистим, протрем, добавим яйцо, соль, муку, замесим тесто так, чтобы оно отставало от рук, и сделаем лепешки диаметром 8—9 сантиметров.

Яблоки очистим от кожуры, разрежем на четыре части, удалим сердцевину и сбрызнем разведенной лимонной кислотой, чтобы не потемнели. На каждую лепешку положим четверть яблока и защипнем края теста.

На сковороде распустим жир, положим клецки, а между ними — плотно куски яблок и поставим в духовку, чтобы зарумянились. Затем понемногу вливаем молоко, так как клецки будут впитывать его. Молоко можно подсластить. Из оставшегося молока делают соус, который подают с клецками.

Состав: *картофель— 500 г; яблоки— 500 г; мука— 0,5 стакана; яйца— 1 шт.; масло сливочное— 30 г; молоко— 0,5 л; сахар,соль по вкусу.*

Клецки из натертого картофеля с крупой

Натираем картофель, отжимаем воду, добавляем кашу из крупы, соль, замешиваем и делаем круглые клецки. Варим около 30 минут в подсоленной воде.

При подаче к столу полить поджаренным с луком шпиком или растопленным маслом со сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; крупа ячневая — 1 стакан; шпик— 75 г; лук репчатый— 80 г; соль по вкусу.*

Вареники с картофелем

Тесто приготовим, как для пельменей. Картофель сварим, осушим и протрем. Свиной шпик нарезаем

кубиками и жарим вместе с рубленым луком. Затем смешиваем с протертым картофелем, сырым яйцом, солью, перцем. Тесто необходимо раскатать толщиной 1,5—2 мм, лепим вареники с фаршем. Варим в подсоленной воде.

Перед подачей на стол полить маслом. Сметану подать отдельно.

Тесто: *мука — 400 г; яйца — 1 шт.; вода — 0,75 стакана.*

Фарш: *картофель — 750 г; лук репчатый — 80 г; шпик — 100 г; масло сливочное — 20 г; яйца — 1 шт.; сметана и перец по вкусу.*

Вареники из картофеля с капустой

Вареный картофель горячим пропускаем через мясорубку и охлаждаем. Затем вводим в него муку, яйца, соль. Из полученного теста делаем лепешки, на них раскладываем начинку, края лепешки смазываем сырым белком, и соединяем их.

Вареники отвариваем в соленом кипятке, вынимаем шумовкой и подаем к столу с растопленным маслом и сметаной. Для начинки картофельных вареников подходит свежая или квашеная капуста.

Состав: *картофель — 1 кг; капуста — 250 г; лук репчатый — 80 г; соль по вкусу.*

Вареники по-польски

Картофель сварим в кожуре, очистим, пропустим с творогом через мясорубку, добавим поджаренный лук, соль и перец, перемешаем.

Муку просеиваем на доску, делаем ямку, разбиваем туда яйцо, солим, добавляем воды, замешива-

ем некрутое тесто. Раскатываем его тонко, делаем выемкой кружки диаметром 5 см. На середину кружка кладем фарш, защипываем края.

В большой неглубокой кастрюле вскипятим воду, посолим и закладываем в кипящую воду вареники небольшими порциями, варим под крышкой. Когда вареники начнут всплывать, кастрюлю открываем и вновь их кипятим. Вынимаем вареники шумовкой на дуршлаг, обливаем горячей водой; когда вода стечет, выложим на разогретое блюдо. Поливаем маслом.

Тесто: *мука — 350 г; вода — 125 г; яйца — 1 шт.; масло для подливки — 50 г; соль по вкусу.*
Начинка: *картофель — 800 г; творог — 200 г; лук репчатый — 50 г; жир — 30 г; перец, соль по вкусу.*

Вареники с творогом и картофелем

Картофель промоем, сварим, очистим и пропустим через мясорубку вместе с творогом и поджаренным в масле луком. Хорошо разотрем, посолим и поперчим по вкусу. Остудим.

Манную крупу замочим в 1 стакане холодной воды, дадим постоять, чтобы крупа стала совершенно мягкой, без крупинок. Посолим, вобьем яйца, размешаем и всыплем муку. Замесим тесто, разделим его на несколько частей и каждую часть раскатаем в тонкий пласт, затем порежем на ровные квадратики.

На каждый квадратик теста положим по ложечке начинки, соединим противоположные концы квадратиков, чтобы получились треугольники, защипнем, чтобы начинка была полностью закрыта. Защипанные края придавим вилкой, чтобы получилась бахрома.

Вареники опускаем в кипящую подсоленную воду частями и варим в закрытой кастрюле до готовности. Когда вареники всплывут, открываем крышку, даем им покипеть еще 5 минут, а затем шумовкой вынимаем в

дуршлаг. Обливаем горячей водой, даем стечь, складываем в блюдо и обливаем растопленным маслом.

К вареникам подают сметану.

Состав: *картофель — 1 кг; творог — 250 г; луковица — 1 шт.; масло для жаренья — 1 ст. ложка.*

Тесто: *мука — 300 г; яйцо — 1 шт.; сливочное масло — 2 ст. ложки; манная крупа — 2 ст. ложки; сметана — 200 г; вода — 1 стакан.*

Вареники с грибами по-украински

Пресное тесто раскатаем в пласт толщиной 1,5 мм. Фарш разложим в виде шариков, закроем его тестом и вырежем выемкой. Вареники уложим на деревянные лотки, посыпанные мукой, и до варки храним в холодном месте.

Перед подачей вареники сварим в подсоленной воде.

Подать с маслом и пассерованным луком. Для приготовления фарша вареный картофель смешать с пассерованным луком, перцем и вареными рублеными грибами.

Тесто: *пшеничная мука — 400 г; вода — 0,75 стакана; яйца — 1 шт.; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 650 г; сушеные грибы — 100 г; лук репчатый — 80 г; подсолнечное масло — 40 г; перец, соль по вкусу.*

Подливка: *лук — 80 г; подсолнечное масло — 50 г; соль по вкусу.*

Вареники по-литовски

Картофель сварим, обсушим, пропустим через мясорубку или протрем.

Свиной шпик нарезаем кубиками и жарим вместе с нарубленным луком, смешаем с протертым картофелем, сырым яйцом, солью и перцем.

Тесто готовим, как для пельменей. Раскатаем его длинной полоской толщиной 1,5—2 мм, на край теста чайной ложкой разложим фарш (на расстоянии 2—3 см). Тесто с фаршем необходимо завернуть так, чтобы закрыть фарш. Затем тесто вокруг фарша отжимаем и вырезаем выемкой.

Варим перед самой подачей на стол в кипящей подсоленной воде, после варки поливаем маслом. Сметану подать отдельно. Иногда вареники кладут на сковородку, заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

Тесто: *мука — 400 г; вода — 0,75 стакана; яйца — 1 шт.; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 80 г; шпик — 80 г; масло — 20 г; яйца — 1 шт.; сметана — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Виртиняй — вареники по-литовски

Очищенный картофель натираем, отжимаем, добавляем мелко нарезанный шпик, поджаренный на масле лук, пряности, перец, перемешиваем. Можно немного потушить на сковороде.

Кусочки фарша раскладываем на раскатанное тесто и делаем вареники. Края тщательно защепляем, так как эти вареники нужно дольше варить.

Поджарим на сковороде шпик, добавим сметану. Это подлива для сваренных вареников.

Тесто приготовить так же, как для пельменей.

Начинка: *картофель — 800 г; шпик — 100 г; лук репчатый — 80 г; масло — 1 ч. ложка; перец, соль по вкусу.*

Галушки из картофеля

Картофель сварим, очистим, пропустим через мясорубку и, прибавив муку и яйцо, замесим мягкое тесто. Разрежем на части и каждую скатаем колбаской. Из них нарезаем кусочки одинаковой длины — галушки. Варим галушки в кипящей подсоленной воде и складываем их в кастрюлю, в которой предварительно поджарили в большом количестве жира молотые сухари. Галушки перемешаем с подрумяненными сухарями.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 200—250 г; яйца — 1—2 шт.; сухарики из стограммовой белой булки,; жир, соль по вкусу.*

Картофельные галушки «стрепачки»

Сварим и растолчем картофель, смешаем его с желтком, жиром и мукой простого размола (сколько примет смесь), посолим. Сделаем из теста галушки и сварим их в подсоленной воде, пока не всплывут на поверхность.

Растопим в кастрюле нарезанное кубиками сало, вынем шкварки, положим туда отваренные галушки и слегка поджарим, а затем смешаем с протертым овечьим сыром (брынзой), шкварки положим сверху на галушки.

Состав: *картофель — 1 кг; желтки — 2 шт.; мука, жир — 2 ст. ложки; сыр — 200 г; соль по вкусу.*

Картофельные галушки

Отварим картофель в кожуре, очистим и протрем сквозь сито или пропустим через мясорубку. Приго-

товим сливочное масло, яйца, муку и тертый сыр. Посолим и поперчим. Сформируем галушки посыпая мукой руки.

Поставим на огонь неглубокую кастрюлю с подсоленной водой и, когда вода закипит, положим в нее галушки. Варим четверть часа, не давая закипеть, отбросим на дуршлаг, даем стечь воде, уложим в форму, посыплем тертым сыром, сбрызнем топленым маслом и поставим на несколько минут в духовой шкаф.

Состав: *картофель — 500 г; масло сливочное — 1 ст. ложка; яйца — 2 шт.; мука — 1 ст. ложка; сыр — 2 ст. ложки; соль, перец по вкусу.*

Картофельные галушки по-венгерски

В кипящую подсоленную воду медленно всыпаем муку и варим, непрерывно помешивая, до густоты, при которой кухонная ложка будет стоять в массе. Добавим в эту кашу отваренный и пропущенный через мясорубку или протертый через сито картофель, немного посолим, хорошо размешаем и вырежем ложкой, смазанной жиром, большие галушки.

Их можно есть сразу или еще обжарить на сковороде.

Состав: *картофель — 1 кг; кукурузная мука — 500 г; жир — 50 г; соль по вкусу.*

Картофельные галушки по-румынски

Картофель отварим, очистим от кожуры и протрем сквозь сито или пропустим через мясорубку. С мукой замесим тесто погуще, посолим и прибавим нужное количество молотого перца. Скатаем маленькие кол-

баски толщиной в палец и отварим в подсоленной воде.

Одновременно с этим приготовим томатный соус с поджаренной в небольшом количестве топленого сала одной мелко нарезанной луковицей, разбавим водой и варим, пока лук не станет мягким. Прибавим томат-пюре и посолим.

Отбросив галушки на дуршлаг, даем воде стечь, уложим на блюдо, польем соусом, посыплем тертым сыром и подадим горячим.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 2 ст. ложки; лук репчатый — 80 г; сало топленое — 1 ч. ложка; помидоры — 500 г и 1 ст. ложка томата-пюре; сыр тертый — 1 ст. ложка; соль, перец, по вкусу.*

Манты с картофелем

Замесим крутое тесто и оставим его на 30—40 минут для расслойки, накрыв мокрым полотенцем. Затем домесим до однородной консистенции, раскатаем тонкими жгутиками и нарежем на небольшие кусочки весом 20 г, которые раскатаем в тонкий кружочек диаметром 10 см.

Для приготовления фарша сырой картофель нарежем мелкими кубиками, добавим мелко нарезанное сало, сырой лук, перец и соль. Фарш положим на середину кружочка теста, края которого защиплем.

Манты варить на пару в каскане в течение 30—40 минут. При подаче полить сметаной или маслом.

Тесто: *мука — 350 г; вода — 120 г; масло растительное на смазку — 20 г; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 800 г; сало свиное — 100—150 г; лук репчатый — 200 г; сметана, перец, соль по вкусу.*

Картофельные блины

Отварим до полной мягкости картофель, хорошо разомнем его и посолим.

В небольшую кастрюлю вливаем молоко, ложку масла и ложку пшеничной муки, размешиваем, ставим на плиту и варим, постоянно помешивая, до тех пор, пока не загустеет. Сняв с плиты, вбиваем в горячее тесто яйца, размешиваем, вбиваем 5 желтков, тщательно размешиваем, добавляем туда же протертый картофель и еще размешаем. Пять белков с сахаром взбиваем в плотную пену, вливаем в тесто и, окончательно размешав, печем.

Состав: *картофель — 1 кг; масло — 4 ст. ложки; яйца — 5 шт.; молоко — 4 ст. ложки; мука пшеничная — 0,5—1 ст. ложка; сахарный песок — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Картофельные блинчики

Натираем на терке очищенный сырой картофель, кладем в полотняную тряпку, отжимаем сок в миску. Смешаем сырой тертый картофель с горячим отварным и разомнем.

Когда на дне миски с картофельным соком отстоится крахмал, жидкость сверху сливаем, а крахмал возвращаем в картофельную массу, затем добавляем муку, хорошо вымешиваем, солим и вливаем молочную сыворотку, чтобы тесто стало пожиже.

Взбиваем тесто как можно дольше. Даем постоять 10 минут. Выпекаем блинчики в жиру на сковородке, как обычно. Подавать с мясом.

Состав: *картофель сырой — 500 г; картофель вареный — 500 г; мука — 200 г; молочная сыворотка, соль по вкусу.*

Картофельные блинчики с мясной начинкой

Сырые картофелины очистим, натираем на мелкой терке и слегка солим, через несколько минут отжимаем и смешиваем с яйцами, перцем, луком и мукой в таком количестве, чтобы тесто получилось, как для блинов. Блинчики с двух сторон подрумяним на горячей сковороде.

Фарш из отваренного мяса смешаем с поджаренным луком, посолим и поперчим. Тонкий слой мяса раскладываем на поджаренные блины, заворачиваем и подаем к столу с топленым маслом. Блинчики можно фаршировать фаршем из вареной колбасы.

Состав: *картофель — 800 г; яйца — 4 шт.; лук репчатый — 80 г; немного муки и подсолнечного масла, соль, перец по вкусу.*

Начинка: *отварной фарш — 500 г; лук репчатый — 50 г; соль, перец по вкусу.*

Картофельные блины со свежим салом

В сырой тертый картофель добавим пшеничную муку, соль и соду, все перемешаем и жарим из этого теста блины. Затем блины кладем на сковороду друг на дружку и перемежаем их шпиком, жареным луком (шпик нарезать мелкими кубиками). В таком виде и тушим.

Состав: *картофель — 1 кг; мука пшеничная — 37 г; сало-шпик — 125 г; лук репчатый — 85 г; соль по вкусу.*

Блинчики по-польски

Картофель отварим, очистим, отцедим, обсушим, пропустим через мясорубку вместе с творогом и поджаренным луком. Добавим соль, перец.

Поджарим блинчики. Каждый блинчик смажем начинкой и сложим вчетверо конвертиком. Укладываем их на сковороду с жиром и обжариваем с двух сторон. Подавать со сметаной, с грибным или томатным соусом.

Состав: *картофель — 800 г; творог — 150 г; лук репчатый — 50 г; жир — 40 г; соль, перец по вкусу.*
Тесто: *молоко — 250 г; яйца — 1—2 шт.; вода — 250 г; мука — 200 г; жир для жаренья — 40 г.*

Оладьи картофельные

Натереть картофель, отжать излишек сока, добавить яйцо (не обязательно), соль, размешать.

Поджариваем на сковороде с хорошо разогретым жиром, выкладывая массу по 1 столовой ложке для каждой оладьи.

Если оладьи приготовляют из молодого картофеля, в массу необходимо добавить 1 столовую ложку муки.

Массу для оладьев также можно приготовить на молоке. Сок натертого картофеля отжать через марлю, массу заварить кипящим молоком, добавить яйцо, соль, хорошо перемешать и жарить оладьи.

Подать к столу со сметаной или со шкварками, с маслом и сметаной или с брусничным повидлом.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 1 шт.; жир — 2 ст. ложки или 0,5 стакана растительного масла для жаренья; сметана — 1 стакан; соль по вкусу.*

Оладьи картофельные по-мински

Сырой картофель натираем на терке, добавляем соль, перемешиваем и печем. Поджаренные кар-

тофельные оладьи укладываем в горшочек, перемежая со свиным фаршем, заправленным солью, перцем, с добавлением рубленого чеснока. Горшочек ставим в духовой шкаф и доводим оладьи до готовности.

Состав: *картофель — 1 кг; свинина — 300 г; масло подсолнечное — 20 г; маргарин — 25 г; чеснок — 10 г; соль по вкусу.*

Оладьи картофельные на дрожжах

Очищенный сырой картофель натрем на терке, добавим дрожжи, разведенные в четверти стакана теплой воды, солим, насыпаем муку и вбиваем одно яйцо. Все хорошо размешаем и поставим в теплое место, чтобы масса поднялась. Выпекаем оладьи на масле, сильно разогрев сковородку. Подать их горячими, со сметаной или маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 1 стакан; дрожжи — 20 г; масло — 4 ст. ложки; сметана — 200 г; яйца — 1 шт.; соль по вкусу.*

Оладьи на опаре

Картофель очистим, вымоем, натрем, добавим опару, сахар, соль и молоко. Перемешаем и немного всыплем муки, пока тесто не станет гуще, чем для обыкновенных оладий. Жарим на сковороде с разогретым жиром. Горячие оладьи подают к столу со сметаной или сахаром.

Состав: *картофель — 1 кг; хлебная опара — 0,5 литра; молоко — 1 стакан; сахар — 1 ст. ложка; пшеничная мука, жир, соль по вкусу.*

Оладьи, фаршированные мясом

В протертый картофель добавим муку, яйцо, перемешаем, нальем на раскаленную сковороду, положим слой свиного фарша и сверху снова накроем картофельной массой. Обжарим до коричневой корочки, переворачивая. Перенесем в кастрюлю, чтобы потушить еще 10—15 минут. Сверху польем жареным салом.

Состав: *картофель — 1 кг; свинина — 350 г; свиной шпик — 100 г; яйца — 1,5 шт.; мука — 300 г; лук — 35 г; соль по вкусу.*

Цепелинай по-литовски

Сырой картофель натираем на терке. Столько же картофеля отварим в кожуре, очистим, пропустим через мясорубку, все смешаем и разделаем в форме лепешек.

Приготовим фарш из вареного мяса и поджаренного лука, разложим на лепешки, свернем пирожками и сварим в подсоленной воде до готовности.

Подавать с жареным шпиком.

Состав: *картофель — 1 кг; мясо — 320 г; лук репчатый — 80 г; шпик — 100 г; соль по вкусу.*

Цепелинай с творогом по-литовски

Картофель натираем, отжимаем сок через марлю, добавляем к натертому картофелю творог, соль и перемешиваем. Из приготовленной массы делаем продолговатые «цепелины», начиняем их творогом. Затем поджариваем на жире. Кладем в кастрюлю, заливаем поджаренным шпиком с луком, добавив сметану, и тушим в печке или духовке.

Состав: *картофель — 1 кг; творог — 400 г; жир — 40 г; соль по вкусу.*
Соус: *шпик — 40 г; лук репчатый — 60 г; сметана — 3—4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Драники

Сырой картофель натираем на терке, добавляем пшеничную муку, соль, соду, все перемешиваем и немедленно из этой массы печем оладьи (драники).

Подать их с маслом или сметаной.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 40 г; масло растительное — 40 г или сметана — 120 г; сода, соль по вкусу.*

Драники с моченой брусникой

В сырой тертый картофель добавляем пшеничную муку, соль, соду, перемешиваем и немедленно из этой массы жарим оладьи.

В прокипяченный с сахаром сок брусники опускаем ягоды.

Бруснику к драникам подаем отдельно.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 20 г; масло сливочное — 25 г; брусника — 100 г; сахар — 75 г; соль по вкусу.*

Сырники с картофелем

Картофель отварим в подсоленной воде. Воду следует слить, картофель размять, остудить. Затем кладем в массу растертый творог, муку, яйцо, соль, все хорошо перемешаем и сформируем круглые ле-

пешки. Поджарим их с обеих сторон на хорошо разогретом жире, положим на смазанный жиром лист и будем выпекать в духовке до образования румяной корочки.

К столу подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

Состав: *картофель — 500 г; творог — 500 г; яйца — 1 шт.; мука — 1 стакан; жир — 1 ст. ложка; сметана или сметанный соус — 1 стакан; соль по вкусу.*

Картофельная лапша

Картофель отварим, очистим, пока не остыл, и разомнем деревянным пестиком. Добавим соль, муку и яйца. Вымесим хорошенько и раскатаем как можно тоньше. Разрежем на полоски длиной 10 см и шириной 0,5 см.

Смазав противень маслом, разложим на него полоски крест-накрест, опрыскаем растопленным маслом и запечем в духовке. Подать гарниром к мясным блюдам или как отдельное блюдо со сметаной.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 3 шт.; мука — 2 ст. ложки; масло — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Гренки картофельные

Картофель отварим до полуготовности, очистим, пропустим через мясорубку. В картофельную массу добавим соль по вкусу, мелко рубленные и обжаренные грибы, яйца, все тщательно вымесим до тягучей консистенции. Полученную массу раскатаем скалкой до толщины 1 см, порежем на отдельные полоски и разделим ножом наискось, обжарим на сливочном масле до золотистого цвета.

Состав: *картофель — 1 кг; грибы — 300 г; яйца — 3 шт.; мука пшеничная — 15 г; масло сливочное — 30 г; соль по вкусу.*

Картофельные паштетики с начинкой из грибов

Белые сушеные грибы сварим, процедим, нарубим. Отделим 5 столовых ложек грибного бульона для соуса.

Лук нашинкуем, подрумяним в масле, смешаем с грибами.

Очищенный картофель сварим в посоленном кипятке, процедим, протрем. Добавим 2,5 столовой ложки растопленного масла, 5 яиц, муку. Посолим и перемешаем. Сформируем большие шарики, обваляем их в муке. Положим в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Сделаем в шариках углубления для начинки, заполним их грибами, покроем их, как шапочками, картофельной массой, обваленной в муке. Смажем шапочки и бока паштетиков взбитыми яйцами, посыплем тертым сыром, сбрызнем маслом. Подрумяним в духовке. Подать соус на грибном бульоне.

Состав: *картофель — 600 г; грибы белые сушеные — 70 г; лук репчатый — 60 г; яйца — 6 шт.; сыр тертый — 1,5 ст. ложки; мука — 70 г; масло, соль по вкусу.*

Соус: *бульон грибной — 3 ст. ложки; мука — 1 ст. ложка; масло — 1 ст. ложка; сметана — 130 г; соль по вкусу.*

Паштет из картофеля с печенью

Печень очистим от пленки и отварим в подсоленной воде вместе со свиным салом.

Отварим по отдельности картофель в мундире и два яйца, очистим.

Провернем через мясорубку все эти компоненты 2 раза. По желанию можно добавить дольку чеснока.

Паштет выкладываем в салатник и украшаем зеленью.

Состав: *картофель — 200 г; печень — 300 г; свиное сало — 100 г; яйца — 2 шт.; зелень, соль по вкусу.*

ВЫПЕЧКА

Картофельные пальчики, жаренные с тмином

Картофель отварим, разомнем, добавим муку, яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешаем.

Из приготовленной массы раскатаем нетолстые жгутики, разрежем на куски длиной 10 см, посыплем солью, тмином, уложим на подготовленный лист. Выпекаем в духовке.

Пальчики подать с томатным или луковым соусом.

Состав: *картофель — 800 г; мука — 0,5 стакана; яйца — 1 шт.; масло — 0,5 ст. ложки; лук репчатый — 60 г; томатный соус — 1 стакан; тмин, соль по вкусу.*

Картофельные пальчики отварные

Картофель отварим, положив на доску, разомнем скалкой. Добавим муку, яйцо, соль, немного жира, вымесим, приготовим пальцеобразные валики и отварим их в подсоленной воде.

Выбранные из воды пальчики поджарим на жире и подадим к столу, залив поджаренным на жире луком.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 1 стакан; яйца — 1 шт.; жир — 1 ст. ложка; лук репчатый — 30 г; жир для жаренья, соль по вкусу.*

Картофельные палочки

В отваренный в соленой воде и пропущенный через мясорубку картофель с маслом добавим тертый сыр, муку и яйца. Вымесим руками до гладкости, как тесто. Раскатаем тонкие палочки толщиной и длиной с палец, смажем сверху яйцом и, разложив на промасленной бумаге на противне, запечем в довольно жаркой духовке в течение 20 минут.

Состав: *картофель — 200 г; мука — 0,5 стакана; сыр — 200 г; яйца — 3 шт.; соль, перец по вкусу.*

Картофельные палочки с сыром

Сырой очищенный картофель промываем, заливаем холодной водой так, чтобы картофель был покрыт ею на 1—1,5 см выше, на медленном огне доводим до кипения. Варим, не допуская бурного кипения, 7—8 минут. У сваренного таким образом картофеля поверхность нагрева должна иметь одинаковый цвет. Если на разрезе видно белое пятно сырой мякоти, то картофель следует варить еще.

Затем картофель нарезаем в виде длинных палочек (диаметром 3—4 мм), обсыпаем их тертым сыром и высушиваем. Обсушенный картофель жарим во фритюре до получения золотистой корочки, обсыпаем крупной солью и подаем как закуску, особенно приятную к пиву.

Состав: *картофель — 1 кг; жир — 50 г; сыр — 35 г; соль по вкусу.*

Швильпикай по-литовски

Сваренный в кожуре и очищенный картофель пропустим через мясорубку, добавим муку, яйца, соль и

перемешаем. Из полученной массы сделаем валики толщиной 10 мм, диаметром 20 мм и придадим им плоскую форму. Затем валики нарезаем на палочки длиной 70 мм, укладываем на противень, посыпанный мукой, и выпекаем в духовом шкафу. Выпеченные палочки сложим в кастрюлю, зальем жиром и сметаной, встряхнем и выдержим немного под закрытой крышкой.

Едят с салом, сметаной или маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 160 г; яйца — 1 шт.; жир свиной — 100 г; сметана — 80 г; соль по вкусу.*

Розы из картофеля

Картофель варим в соленой воде, откидываем на дуршлаг, даем стечь воде, складываем обратно в кастрюлю, добавив масло и поставив на небольшой огонь, разминаем деревянной ложкой или пестиком до получения кремообразной массы.

Добавляем теплое молоко, перец, соль, как следует все смешиваем и снимаем с огня. Когда масса начнет остывать, разбиваем в нее яйцо и снова тщательно перемешиваем. Выкладываем в плотную бумагу, свернутую кулечком, вырезав ножницами зубчики на узком его конце.

Картофельную массу выдавим на подмасленный противень так, чтобы, она ложилась кругами, образуя как бы «розу».

Смазываем каждую «розу» яйцом, кладем сверху небольшой кусочек сливочного масла и ставим в духовку, чтобы зарумянились.

Состав: *картофель — 500 г; молоко — 0,5 стакана; мука — 100 г; яйца — 2 шт.; масло — 30 г; соль по вкусу.*

Картофель «Принцесса»

Отваренный картофель протрем через сито. Взобьем сливочное масло до консистенции крема и соединим с картофелем. Добавим сыр, яйцо, желток и соль. Хорошо перемешаем.

Полученную массу поместим в кондитерский мешок и выдавим на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень в виде небольших конусов. Конусы смазываем слегка взбитым яйцом. Можно посыпать сыром. Выпекаем 10—15 минут.

Состав: *картофель — 900 г; сливочное масло — 0,5 стакана; пармезанский сыр — 200 г; яйца — 2 шт., одно для массы, второе для обмазывания; желток — 1 шт.; соль по вкусу.*

Хрустящие розетки из картофеля

Картофель чистим, варим на пару и протираем через сито. Добавляем яйцо, сыр, соль, мускатный орех и муку. Полученное тесто раскатываем на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 3 см и вырезаем из него кружки диаметром 5—6 см. С помощью другой выемки наметим (но не прорезать) на каждом из этих кружков окружность меньшего размера. Обваляем кружки в муке, обмакнем в яйца, запанируем хлебными крошками и обжарим в глубокой посуде с жиром.

Из готовых кружков вынимаем намеченную середину, наполняем начинкой (предпочтительно рагу) и накрываем сверху вынутыми кружками.

Состав: *картофель — 900 г; яйцо — 1 шт.; сыр тертый — 1 чашка; щепотка соли и мускатного ореха; мука — 3 ст. ложки; яйцо,взбитое — 2 шт.; хлебные крошки — 1 стакан; жир — 2,5 стакана.*

Хворост картофельный

Очищенный картофель варим до готовности в подсоленной воде, сцеживаем, обсушиваем, охлаждаем и протираем. В полученную массу добавим муку и желтки яиц. Белки взбиваем и вводим в подготовленную массу, осторожно вымешивая ее, затем раскатываем тонким слоем толщиной 3—4 мм, нарезаем ромбиками, в середине делаем надрезы. Жарим во фритюре.

Хворост можно подавать с молоком, сметаной и использовать в качестве гарнира.

Состав: *картофель — 200 г; мука — 250 г; масло — 30 г; яйца — 8 шт.; соль по вкусу.*

Картофельные пончики

На мелкой терке натираем очищенный картофель. В теплом молоке разводим дрожжи. Натертый картофель смешиваем с дрожжами и пшеничной мукой, смесь ставим в теплое место, чтобы она подошла. Потом в нее добавляем сливочное масло, желтки, соль и доливаем молоко в таком количестве, чтобы тесто получилось средней густоты. Тесту даем постоять 30 минут. После чего ложкой формируем из теста валики и обжариваем их в разогретом масле. На стол пончики можно подать со сметаной или зеленым луком.

Состав: *картофель — 800 г; масло — 20 г; мука — 100 г; яйца — 2 шт.; сметана — 2 ст. ложки; дрожжи — 10 г; перец, соль по вкусу.*

Картофельные пончики по-румынски

Картофель отварим, очистим, пропустим через мясорубку и смешаем с одинаковым количеством муки.

Прибавим немного теплой воды, вольем разведенные в теплой воде дрожжи, посолим и замесим не очень крутое тесто. Хорошенько вымесим, накроем и дадим подойти в теплом месте. Раскатаем пласт толщиной в палец, стаканом вырежем из него кружочки и жарим в кипящем топленом сале, пока пончики не подойдут и не подрумянятся.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Состав: *картофель— 200 г; мука— 200 г; вода— 0,5 стакана; дрожжи — 10 г; масло растительное — 1 стакан; соль по вкусу.*

Картофельные пампушки

Картофель сварим, очистим, пропустим через мясорубку, после чего картофельную массу вымесим до тягучей консистенции, добавив яйца, часть муки, соль по вкусу. Подготовленную массу выложим на деревянную доску, посыпанную мукой, и раскатаем скалкой до толщины слоя теста, нарезаем ромбиками и обжариваем.

Подать с маслом, соусом, сметаной.

Состав: *картофель очищенный— 800 г; мука пшеничная— 4 ст. ложки; растительное масло — 35 г; масло сливочное— 100 г; яйца— 2 шт.; соль по вкусу.*

Комовики по-белорусски

Для комовиков необходимо приготовить картофельную массу так же, как и для пампушек картофельных. Из нее и формируем пирожки с фаршем из фасоли, пшенной или рисовой каши, обваливаем в муке, выпекаем и подаем к столу с маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 80 г; яйца — 8 шт.; соль по вкусу.*

Фарш: *лук репчатый — 120 г; фасоль — 120 г (рис или пшено — по 100 г); масло сливочное — 20 г; соль по вкусу.*

Картофельные шаньги

Подготовим обычное опарное тесто. Раскатаем его, уложим на лист, смазанный жиром, и дадим подняться.

Для начинки готовим картофельное пюре с яйцом и маслом. Вместо яйца картофель можно разбавить молоком (3—4 столовых ложки).

Выкладываем на тесто подготовленную картофельную массу, смазываем яйцом или сметаной. Выпекаем в духовке в течение 8—10 минут.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 1 шт.; жир — 1 ст. ложка; соль по вкусу.*

Тесто: *мука — 3 стакана; сахар — 0,5 ст. ложки; жир — 1 ст. ложка; яйца — 1 шт.; дрожжи — 15 г; вода — 0,75 стакана; соль по вкусу.*

Начинка: *картофель — 500 г; яйца — 1 шт.; жир — 1 ст. ложка; сметана или яйцо для смазки, соль по вкусу.*

Картофельные погачи по-венгерски

Разотрем сливочное масло с мукой, добавим хорошо размятый картофель, желтки, сметану и соль.

Тесто хорошо вымесим. Раскатаем три раза, каждый раз заворачивая. Вырежем формочкой небольшие кружочки и даем им постоять еще полчаса. Смазываем яйцом и печем при умеренном огне.

Состав: *картофель — 500 г; масло сливочное — 400 г; мука — 800 г; желтки — 6—8 шт.; сметана — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Лепешки картофельные

В протертый картофель добавим муку, яичные желтки, разогретое масло и молоко. Все хорошо перемешаем. Продолжая вымешивать, осторожно введем сбитые в густую пену белки. Полученную массу выкладываем на стол, посыпанный мукой, и раскатаем на лепешки толщиной 1 см и быстро обжарим их в масле. До готовности лепешки довести в духовке.

Состав: *картофель — 700 г; мука — 90 г; яйца — 2 шт.; молоко — 40 г; масло — 30 г; соль по вкусу.*

Картофельная лепешка «матушка Марья»

Картофель отварим, обдадим холодной водой, очистим, разомнем (пока не остыл) деревянным пестиком или ложкой. Добавим соль, масло и муку и замесим крутое тесто.

Положим тесто слоем в 1—2 см на посыпанную мукой сковородку, наколем вилкой. На поверхность этой лепешки разложим на расстоянии 3—4 см нарезанный мелкими кубиками (0,5 см) шпик, польем сверху сливками, поставим в духовку на 15 минут. Как только сливки закипят, можно подавать на стол.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 200 г; масло — 20 г; шпик — 100 г; сливки густые — 250 г; соль по вкусу.*

Копытка по-белорусски

Сырой картофель натираем на терке, добавляем соль, соду, пшеничную муку. Перемешиваем, раскатываем на полоски и режем кусочками длиной 2—3 см. Выпекаем в духовом шкафу. Перед подачей на стол опустить на 10—15 минут в кипящий бульон. Копытки подать с жареным луком и салом.

Состав: *картофель— 1 кг; мука— 4 ст. ложки; сода на кончике ножа; шпик — 100 г; лук репчатый — 200 г; мясной бульон— 2 стакана; соль по вкусу.*

Лепешки картофельные со шкварками

Отварим неочищенный картофель, чистим горячим, разминаем, добавляем дрожжи, немного молока или воды, даем подняться. Затем, добавив муку, соль, перемешиваем все и даем вторично подняться. Когда масса подойдет, берем тесто ложкой и кладем на смазанную маслом сковородку или лист. Выпекаем. Лепешки можно уложить на лист или сковородку толстым слоем и выпекать, как пудинг.

При подаче к столу нарезать кусками и залить шкварками.

Состав: *картофель— 1,5 кг; мука— 1 стакан; дрожжи— 20 г; шкварки— 100 г; соль по вкусу.*

Картофельные пирожные по-китайски

Картофель отварим, пропустим через мясорубку, прибавим муку, воду и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешаем.

Нарежем кубиками шпик.

Из пюре приготовим лепешки, на каждую положим по несколько кубиков шпика. Лепешки зажарим в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Состав: *картофель вареный — 1 стакан; вода — 1 стакан; мука — 1 стакан; шпик — 60 г; масло растительное — 6 ст. ложек; зеленый лук, соль по вкусу.*

Жемайчю картофельные

Вареный картофель очистим, протрем и заправим яйцами и солью.

Из вареного мяса приготовим фарш с луком и перцем. Картофельную массу разделаем в форме биточков, каждый начиним фаршем и обжарим.

Подать с маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 1—2 шт.; лук репчатый — 20 г; говядина — 320 г; масло сливочное — 60 г; перец, соль по вкусу.*

Перунапийрайта по-карело-фински

Сваренный картофель разомнем, добавим муку, соль, замесим как тесто, которое и раскатаем на лепешки.

На середину каждой положим пшеничную кашу, придадим изделию форму пирожка, смажем маслом и выпечем.

Состав: *картофель — 300 г; мука — 80 г; масло сливочное — 40 г; пшено — 40 г; соль по вкусу.*

Картофельные колобы по-карело-фински

Из кислого теста раскатаем лепешки толщиной в 1 см, на них уложим картофельное пюре, смажем сметаной и запечем.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 160 г; дрожжи — 4 г; молоко — 200 г; масло сливочное — 40 г; сметана — 60 г; соль по вкусу.*

Картофельные волованы

Картофель очистим, сварим, обсушим и из горячего сделаем пюре. В слегка остуженный картофель добавим яичные желтки или яйца, муку и масло. Тщательно вымесим. При помощи кондитерского мешочка выпустим массу на противень, заполнив вначале дно, а затем боковые стенки.

Волованы запекаем в жарочном шкафу, вынимаем и наполняем зеленым горошком, заправленным любым соусом.

Состав: *картофель — 600 г; яйца — 2 шт.; мука — 20 г; горошек зеленый консервированный — 200 г; соус — 100 г; маргарин сливочный — 20 г; соль по вкусу.*

Ватрушки картофельные с творогом

Сваренный и обсушенный картофель прогреваем, добавляем муку, сырые яйца и перемешиваем. Приготовленную картофельную массу раскатываем толщиной в 1 см. Нарезаем кружочки и укладываем их на лист, смазанный маслом. В середине каждого кружка делаем углубление, в которое выкладываем

творог, заправленный яйцом, маслом, мукой и сахаром. Ватрушки смазываем яйцом и запекаем в жарочном шкафу.

Состав: *картофель — 800 г; мука — 80 г; масло топленое — 80 г; творог — 250 г; яйца — 2 шт.; сахар — 20 г; соль по вкусу.*

Ватрушки с картофельным пюре

Из дрожжевого теста раскатаем круглые булочки, которые на несколько минут оставим на столе для расстойки. После чего их можно раскатать в круглые лепешки. Кладем их на противень, смазанный маслом, опять оставляем на 10—15 минут, и лишь затем раскладываем на каждую картофельное пюре. Даем полную расстойку, смазываем сметаной и выпекаем при температуре 200—230°.

Тесто: *мука — 300 г; дрожжи — 10 г; молоко — 150 г; сахар — 10 г; маргарин столовый — 40 г; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 1 кг; молоко — 200 г; комбижир — 10 г; сметана — 30 г; соль по вкусу.*

Ватрушки ржаные с картофелем и луком

Горячий вареный картофель очистим, протрем, вольем масло, посолим, перемешаем. Лук нашинкуем, спассеруем в масле, смешаем с картофелем.

Поставим опару из ржаной муки с дрожжами, разведенными с тепловатым молоком. Закроем и дадим подойти. Когда начнет пузыриться, вливаем растопленное масло, солим, всыпаем ржаной муки, месим до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Даем подняться вторично.

Тонко раскатываем, вырезаем лепешечки, намазываем их слоем картофеля, защипываем края, укладываем на противень, смазав яйцом, выпекаем в духовке.

Состав: *картофель — 600 г; масло — 3 ст. ложки; лук репчатый — 80 г; дрожжи — 30 г; молоко — 1,5 стакана; яйца — 1 шт.; ржаная мука — 2,5 стакана; соль по вкусу.*

Брамборак по-чешски

Очищенный и вымытый картофель натираем на мелкой терке и даем полежать, чтобы из него вышел сок. Сок сливаем и вместо него наливаем молока, кладем растертый чеснок, молотый черный перец. Затем добавим пшеничную муку, хорошо размешаем.

В разогретое на сковородке растительное масло или сало выкладываем картофельную массу тонким слоем и обжариваем до розового цвета с обеих сторон.

Подать на стол горячим.

Состав: *сырой картофель — 1 кг; пшеничная мука — 100 г; масло растительное — 150 г; молоко, чеснок, соль по вкусу.*

Картофельный рёсти по-швейцарски

Картофель отварим, остудим и очистим, после чего настругаем на самой крупной терке.

Шпик нарезаем кубиками и слегка подрумяниваем. На сковороду выкладываем картофель и хорошо перемешиваем со шпиком, приправим солью и мускатным орехом, добавив туда молоко. Картофель на сковороде прикроем миской. Рёсти жарим на слабом огне по крайней мере 15 минут. Затем сковородку пе-

реворачиваем так, чтобы зажаренная сторона картофеля оказалась в миске сверху.

Подать с зеленым салатом. Рёсти можно приправить также взбитыми яйцами и тертым сыром.

Состав: *картофель — 750 г; шпик — 100 г; молоко — 0,5 стакана; мускатный орех — щепотка, соль по вкусу.*

Кугелис по-литовски

Сырой картофель натираем, добавим соль, перец, яйцо, хорошо перемешаем. Положим на противень жир или поджаренный шпик и хорошо разогреем. Затем туда выкладываем массу из натертого картофеля слоем толщиной 3—5 см и слегка перемешаем ее с жиром. Разровняем ножом или ложкой поверхность. Выпекаем в жаркой духовке около часа, чтобы верх красиво зарумянился. Чтобы бабку легче было вынуть, противень ставим на 1 минуту на намоченную холодной водой тряпку. Готовую бабку разрезаем на четырехугольные куски и красиво укладываем на блюдо. Поджаренный шпик с луком, с добавлением сметаны, подаем отдельно.

Бабку подать в горячем виде.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 1 шт.; жир — 1 ст. ложка; соль, молотый черный перец по вкусу.*
Соус: *шпик — 70 г; лук репчатый — 80 г; сметана — 1—2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Бульбонай по-литовски

Картофель отварим, очистим, еще горячим разомнем. Когда остынет, добавим муку, соль, вымесим и сформируем круглые лепешки или, раскатав тесто в

пласт толщиной 1 см, разрежем на четырехугольные куски. Приготовленный бульбонай укладываем на лист, обсыпанный мукой, и выпекаем в печи или духовке, пока не зарумянится.

Выпеченный бульбонай обливаем поджаренным шпиком с луком, сметаной, затем тушим. Их можно подать с подливкой из творога или капусты.

Приготовление подливки из творога: творог растереть, разбавить молоком, добавить соль, часть сметаны и перемешать. Оставшейся сметаной полить творог сверху.

Состав: *картофель — 1 кг; мука — 75 г; лук репчатый — 80 г.*

Подливка: *творог — 500 г; молоко — 1,5 стакана; сметана — 0,5 стакана; соль по вкусу.*

Пирожки картофельные с мясом

Горячий вареный картофель пропускаем через мясорубку, добавив яйцо, соль. Перемешаем, сделаем круглые лепешки. Положим на них мясной фарш и обжарим края, сохраняя круглую форму. Пирожки посыпаем мукой и обжариваем.

Подать горячими с маслом.

Состав: *картофель — 1 кг; яйца — 1—2 шт.; масло — 1 ст. ложка; сметана — 0,5 стакана; сухари, соль по вкусу.*

Фарш: *мясо вареное — 400—500 г; масло — 0,5 ст. ложки; лук репчатый — 80 г; перец, соль по вкусу.*

Пирожки картофельные с морковью

Протертый картофель соединяем с мукой, сырыми яйцами, небольшим количеством масла и тщатель-

но вымесим. Полученное тесто выкладываем на посыпанную мукой доску, раскатаем толщиной в 1 см и выпуклой выемкой выдавливаем кружочки диаметром 8—10 см. На середину кружочков раскладываем фарш.

Для фарша следует взять тушеную морковь, мелко изрубить ее, заправить маслом, добавить вареные яйца и зелень петрушки.

Состав: *картофель — 800 г; мука — 100 г; яйца — 2 шт.; морковь — 300 г; сливочное масло — 80 г; зелень, соль по вкусу.*

Картофельные пирожки с грибами

Картофель подготовим так же, как сказано выше.

Для фарша: сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать.

Подготовленную картофельную массу разделываем в виде небольших лепешек, на середину которых раскладываем грибной фарш, соединяем края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смочив пирожки яйцом, обваляем в сухарях и обжарим на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подаем грибной соус.

Соус приготовить на грибном отваре, добавив сметану или столовую ложку томата-пюре. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

Состав: *картофель — 1 кг; грибы сухие — 100 г; лук — 100 г; яйца — 2 шт.; сухари — 0,5 стакана; масло — 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Пирожки картофельные с капустой

Картофель очистим, сварим до мягкости, пропустим через мясорубку, посыпаем мукой доску, выме-

сим на ней картофель, затем раскатаем, разрезаем на части, разделаем в виде кружков.

Капусту мелко нарубим, под конец рубки посолим. Когда появится сок, положим ее в кастрюлю в горячее масло, накроем крышкой, тушим, помешивая.

Мелко нарезаем лук, потушив его в масле 10 минут, кладем туда капусту. Все посыпаем перцем и доводим до мягкости. В горячую капусту вбиваем сырые яйца, перемешиваем, остужаем. Начиняем картофельные кружки капустой, хорошо защипываем и обжариваем с обеих сторон.

Состав: *картофель — 800 г; капуста — 600 г; лук репчатый — 100 г; жир — 100 г; яйца — 3 шт.; мука — 4 ст. ложки; перец, соль по вкусу.*

Пирожки печеные с картофелем

Тесто для пирожков готовим опарным способом средней консистенции. Готовое тесто выкладываем на стол и формируем из него пирожки, которые начиняем фаршем из картофеля.

Для фарша отваренный и остывший картофель протираем, заправляем маслом сливочным. Лук репчатый пассеруем на маргарине сливочном или столовом. Яйцо мелко рубим и соединяем с картофелем.

Пирожки кладем швом вниз на противень, предварительно смазанный растительным маслом, и даем расстояться. За 5—10 минут до посадки в печь смазываем яйцом. Выпекаем 7—8 минут при температуре 200—240°.

Тесто: *мука — 300 г; сахар — 5 г; маргарин — 40 г; дрожжи — 15 г; жир для смазки листов и пирожков — 35 г; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 500 г; масло сливочное — 30 г; лук репчатый — 50 г; маргарин — 35 г; яйца — 1 шт.; соль по вкусу.*

Пирожки с картофелем и творогом

Дрожжи растираем с сахаром, добавляем муку и несколько ложек молока, мешаем до густоты сметаны. Даем дрожжам подойти в теплом месте. Когда они поднимутся, добавляем яйцо, оставшуюся муку, слегка солим. Сначала месим ложкой, потом рукой. Затем добавляем растопленный жир, еще месим и ставим в теплое место подняться.

Когда объем теста удвоится, тесто выкладываем на доску, быстро вымешиваем, раскатываем пластом толщиной 1 см. Вырезаем кружки диаметром 8—10 см. На середину каждого раскладываем столовой ложкой начинку, сжимаем пополам, защипав края, уложим на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Даем подняться, смазываем яйцом и ставим в печь на 20—30 минут.

Приготовление начинки: картофель сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить поджаренный лук, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Испеченные пирожки выложить на блюдо, подавать горячими с маслом или сметаной с грибным или томатным соусом.

Тесто: *мука — 250 г; дрожжи — 15 г; сахар — 5 г; соль — 5 г; молоко — 0,5 стакана; яйца — 1,5 шт.; жир — 40 г; яйца для смазывания теста — 0,5 шт.; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 800 г; творог — 200 г; лук репчатый — 50 г; жир — 40 г; масло для смазки листа — 20 г; соль по вкусу.*

Отварные пирожки с мясом и картофелем по-чувашски

Приготовим пресное тесто, тонко его раскатаем (диаметром 8—10 см). На середину лепешки уложим начинку из сырого мяса, мелко нарезанного кубиками сырого картофеля, заправленного маслом, перцем, луком. Придаем форму пирожка и края красиво защипываем. Затем пирожки помещаем на противень и ставим в духовку, выпекаем, вынимаем из духовки и тут же опустим в кипящую подсоленную воду или мясной бульон на 2—3 минуты.

Тесто: *мука — 300 г; яйца — 4 шт.; сахар — 40 г; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 500 г; мясо — 400 г; лук репчатый — 80 г; масло для смазывания верха пирожков — 40 г; соль, перец по вкусу.*

Пирог из картофеля с капустой по-чешски

Приготовим картофельное пюре, половину его разложим слоем на смазанный маслом лист. На этот слой положим капустный фарш, закрываем его сверху слоем оставшегося пюре, посыпаем сухарями, сбрызнув маслом. После этого запекаем пирог в духовке.

Для приготовления фарша порубим капусту и посолим, а когда капуста выделит сок, положим ее в кастрюлю в горячее масло, размешаем, добавим сахар и потушим под крышкой, часто перемешивая. Яйцо сварим, очистим, порубим, добавим в капусту, перемешаем.

Состав: *картофель — 500 г; капуста — 400 г; масло — 40 г; сахар — 1 ст. ложка; яйца — 1 шт.; сухари — 2 ст. ложки; соль по вкусу.*

Пирог картофельный с грибами

Картофель очистим, отварим, обсушим, пропустим через мясорубку. Остудим, смешаем с желтками, затем — со взбитыми белками. Разделим всю массу пополам. Одну половину разложим на глубокой сковороде, смазанной маслом, на нее положим фарш из грибов. Из остальной картофельной массы скатываем валик и кладем его на грибы. Грибы слегка посыпаем сухарями и смазываем разболтанным яйцом. Печем пирог в духовке со средним жаром.

Для фарша грибы чистим, моем, отвариваем, крупно режем и кладем на горячую сковородку с жареным луком. Грибы обжариваем до тех пор, пока не выпарится вся жидкость, затем остужаем, добавляем сметану, подсоленную и смешанную с мукой.

Состав: *картофель — 700 г; яйца — 3 шт.; грибы свежие — 800 г; масло топленое — 1 ст. ложка; лук репчатый — 80 г; сметана — 0,5–1 ст. ложка; мука — 1 ч. ложка; сухари толченые — 1 ч. ложка; соль по вкусу.*

Эчпочмак по-татарски

Тесто обычно берется дрожжевое.

Мясо (баранину, говядину или телятину) лучше брать жирное, если нежирное — добавим в фарш масла. Мясо моем, отделяем от костей и нарезаем маленькими кусочками (величиной с фасолину). Такими же кусочками нарезаем очищенный картофель, перемешиваем с мясом, откинуть на сито и даем стечь соку. Затем солим, кладем лук и перец. Все перемешиваем.

Тесто нарезаем на части (по 100 г в куске), формируем шариками и раскатываем их в лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки распределяем

приготовленную начинку, приподнимаем с трех сторон края теста и защипываем, оставив в середине отверстие. Полученные эчпочмаки укладываем на смазанный маслом лист или сковороду, смазываем верх яйцом и ставим в печь. Через полчаса эчпочмаки вынимаем, наливаем в них бульон и снова ставим в печь или духовку. Всего эчпочмак печется около часа.

Состав: *картофель — 400 г; лук репчатый — 60 г; яйца для смазки верха — 1 шт.; тесто — 400 г; мясо — 300 г; перец, соль по вкусу.*

Пирог с картофелем и бараниной

Берем молоко, кипяченую воду, яйца, маргарин, соль, чайную соду, замешиваем тесто.

Для начинки картофель нарезаем мелкими кубиками. Так же можно нарезать баранину, лук. Кладем два лавровых листика, перец, соль. Все это в миске перемешиваем.

Противень смазываем обильно жиром (стенки и дно), чтобы нигде не осталось сухого места. Раскатаем корж (оставив немного теста) такой величины, чтобы можно было бы загнуть края пирога. На дно коржа равными кусочками располагаем масло сливочное, выкладываем начинку пирога ровным слоем, загибаем края коржа. Оставшееся тесто раскатываем в небольшой корж и закрываем пирог, тщательно слепив все края теста, чтобы при выпечке не вытекал сок из пирога. Смазываем пирог сверху жиром. Ставим в духовку. Через 45 минут вынимаем пирог из духовки, надрезаем сверху, вливаем один стакан бульона и снова ставим в духовку.

Чистой тряпочкой (полотенцем), хорошо смоченной в воде, накрываем пирог. Пусть в таком виде он постоит минут 10 (чтобы отмяк), после чего подавать на стол.

Тесто: *молоко — 1 стакан; вода — 0,5 стакана; яйца — 2 шт.; маргарин — 150 г; сода, соль по вкусу.*

Начинка: *картофель — 800 г; баранина — 700 г; лук репчатый — 130 г; масло сливочное — 100 г; соль по вкусу.*

Хуниу с картофелем и свининой по-чувашски

Приготовим дрожжевое тесто, раскатаем, положим фарш (сырое свиное мясо) и картофель, нарезанный мелкими кубиками, рубленый репчатый лук, заправленный солью и специями.

Пирог тщательно защипываем, придав форму полумесяца, и выпекаем.

Состав: *картофель — 400 г; свинина — 300 г; мука — 300 г; сахар — 10 г; дрожжи — 15 г; яйца — 1 шт.; мясо — 800 г; лук репчатый — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Пирог с сырым картофелем

Из опарного теста раскатываем лепешку прямоугольной формы и, переложив ее на смазанный жиром лист, даем подняться.

Сырой картофель нарезаем тонкими ломтиками, лук репчатый или зеленый — кольцами.

На тесто аккуратно раскладываем слой сырого картофеля, затем слой сырого лука и все заливаем растительным маслом и посыпаем солью. Накрыв начинку тестом, края лепешки защипываем. Когда пирог расстоится, густо смазываем его яичным желтком, прокалываем в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекаем в течение 40—50 минут, пока не зарумянится.

Тесто: *мука — 3 стакана; растительное масло — 1 ст. ложка; сахар — 0,5 ст. ложки; яйца — 2 шт.; дрожжи — 20 г; вода для замеса теста — 0,5 стакана; соль по вкусу.*

Фарш: *картофель — 1 кг; лук репчатый — 50 г; масло растительное — 30 г; перец, соль по вкусу.*

Хуниу с картофелем и рыбой по-чувашски

Приготовим дрожжевое тесто опарным способом.

Для приготовления фарша берем мелкую свежемороженую рыбу (тюльку, салаку, хамсу), разморозим ее, очистим, удалим голову вместе с внутренностями, хвост, плавники и тщательно промоем. Затем рыбу пропустим через мясорубку с крупной решеткой или порубим ножом, заправим перцем, посолим.

На одну из двух лепешек разложим слой сырого картофеля, нарезанного мелкими кубиками, рубленого репчатого лука и вновь слой рубленой рыбы, затем начинку прикроем второй лепешкой теста, защипнем и придадим пирогу круглую форму. Подготовленный пирог, смазанный яичным желтком, ставим в теплое место для расстойки и через 20—30 минут выпекаем.

После выпечки поверхность пирога смазать сливочным маслом или маргарином.

Фарш: *картофель — 400 г; рыба — 200 г; репчатый лук — 200 г; перец, соль по вкусу.*

Тесто: *мука — 350 г; яйца — 0,5—1 шт.; маргарин — 30 г; дрожжи — 15 г; жир для смазывания противня и пирога — 25 г; перец, соль, сахар по вкусу.*

Рагуоляй по-литовски

Растираем вареные картофелины, добавляем дрожжи и горсть муки, разбавляем теплой водой. Переме-

шаем кашицу и ставим на несколько часов, чтобы получилась закваска.

Сырой картофель чистим, моем, натираем, сливаем сок, добавляем пару горстей муки, приготовленную закваску, размешиваем и ставим на ночь в теплое место. На утро сливаем собравшуюся на дне миски жидкость, добавляем соль в остальную муку, перемешиваем, выкладываем слоем (толщиной 3—4 см) на смазанную жиром сковородку. Выпекаем в печи или духовке (в старину рагуоляй пекли на высушенных капустных листьях).

Рагуоляй подать на стол горячим со шкварками, луком или же с творожной или капустной подливкой. Рагуоляй можно употреблять также вместо хлеба.

Состав: *картофель сырой — 800 г; вареный — 200 г; мука ячневая, пшеничная или гречневая — 2 горсти; дрожжи — 15 г; соль по вкусу.*

Соус: *сало свиное — 70 г; лук репчатый — 100 г; соль по вкусу.*

Рогайшис ячменный с картофелем по-литовски

Вареный картофель натрем на терке или растолчем. Из 1/3 муки, молока, размятого картофеля и растертых дрожжей замесим тесто. Посыпав сверху тесто мукой, накрываем и ставим в теплое место. Когда оно подойдет, добавляем остальную муку, соль, хорошо вымешиваем и снова даем подняться. Затем ставим в духовку.

Выпекать 45 минут. Готовый рогайшис следует натереть сверху шпиком.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 600 г; лук репчатый — 600 г; молоко — 2 стакана; дрожжи — 15 г; соль по вкусу.*

Кыстыбай с картофельным пюре по-татарски

Тесто лучше сделать на молоке с яйцом, добавить соду. Оно должно быть мягче, чем на лапшу. Разрезав на куски по 100 г, раскатываем в виде тонких лепешек величиной с большую тарелку. Выпекаем их в горячей печи (духовке) на сухой сковороде. Подрумяненные лепешки складываем друг на друга, чтобы не остыли, накрываем салфеткой или чистым полотенцем.

Варим в соленой воде картофель, толчем, добавляем молоко, топленое масло, яйца, соль и перемешиваем. Лепешку сгибаем вдвое, на половину лепешки кладем картофельное пюре толщиной в палец и закрываем второй половиной. Начинив все лепешки, полученные кыстыбаи смазываем топленым маслом, укладываем на сковороду друг на друга. Выдерживаем в печи и в горячем виде подаем на стол.

Состав: *картофельное пюре — 600 г; масло — 80 г; яйца — 4 шт.; тесто — 400 г; соль по вкусу.*

В картофельное пюре можно положить поджаренный лук.

Сосиски в картофельном тесте

Горячий вареный картофель пропускаем через мясорубку, вбиваем в него одно яйцо, всыпаем манную крупу и муку, солим, и эту массу хорошо вымешиваем. Картофельное тесто раскатываем, режем на прямоугольники.

С сосисок снимаем целлофановую оболочку, раскладываем их на подготовленные прямоугольники, защипываем края теста со всех сторон. Яйцо разбалтываем с растопленным, но не горячим сливочным

маслом, смазываем тесто, кладем на лист, посыпаем сверху острым тертым сыром. Запекаем в духовке.

Состав: *картофель горячий — 700 г; манная крупа — 100 г; яйца — 3 шт.; мука — 250 г; сосиски — 300 г; сыр — 50 г; масло сливочное — 50 г; соль по вкусу.*

Крокеты из картофеля и колбасы

Нарезаем колбасу маленькими кубиками. Вареный картофель тщательно разминаем или пропускаем через мясорубку. Мелкорубленый лук тушим в маргарине до прозрачности. Все продукты смешиваем с яйцами и частью муки или молотых сухарей в густую однородную массу. Формируем круглые или продолговатые крокеты, обваляем их в молотых сухарях и обжариваем со всех сторон в обильном жире до образования светло-коричневой корочки. Большие крокеты можно после этого еще 10—15 минут запекать под крышкой на плите или в духовке.

Состав: *картофель — 10 шт.; колбаса вареная или полукопченая — 250 г; яйца — 2 шт.; лук репчатый — 2 головки; маргарин — 2 ст. ложки; мука или молотые сухари — 3—4 ст. ложки; жир или растительное масло, зелень, соль по вкусу.*

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Печенье из картофеля

Испеченный или сваренный в кожуре картофель чистим, пропускаем горячим через мясорубку, добавляем масло, а когда начнет остывать, — яйца и соль.

Скатав тесто шаром, раскатаем его на посыпанной мукой доске лепешкой толщиной в 1,5 см, нарезаем ножом или формочкой на небольшие фигурки — кружки, ромбики, квадраты, треугольники, обваливаем в муке, смазываем яйцом, запекаем в духовке или поджариваем в горячем жире, осторожно поворачивая. При подаче посыпаем сахарной пудрой.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 50 г; масло — 100 г; яйца — 2 шт.; соль по вкусу.*

Печенье из картофеля на дрожжах

Дрожжи растворим в небольшом количестве подслащенного молока, размешаем со столовой ложкой муки и оставим для подъема.

Отваренный накануне картофель, очищенный и натертый на терке, смешаем с оставшимся молоком, яйцами, сахаром, сливочным маслом (из которого оставить 1 столовую ложку для смазки печенья), лимонной цедрой, корицей и мукой. Добавляем подошедшие дрожжи, размешиваем и вновь оставляем в теплом месте.

Тесто выкладываем в хорошо смазанную небольшую форму, смазываем сверху маслом и печем при-

мерно 45 минут, пока не приобретет золотистый оттенок. Нарезаем, посыпаем ванильным сахаром.

Состав: *картофель— 500 г; мука— 500 г; дрожжи— 40 г; молоко— 0,75 стакана; масло сливочное— 75 г; яйца— 2 шт.; сахарный песок— 200 г; корица— 1/2 пакета; лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Печенье двойные «улитки»

Картофель сварим в кожуре, очистим, охладим, разомнем, посолим, смешаем с жиром, сахаром, мукой, ванильным сахаром и содой. Замесим тесто, раскатаем пласт толщиной в 0,5 см. Намажем тонким слоем мармелада. Нарежем одинаковые квадраты. Каждый квадрат завернем с двух противоположных углов к середине. Сверху обмажем взбитым яйцом, после чего нарежем узкими полосками, уложим ничком на смазанный лист и печем в духовом шкафу.

Состав: *картофель— 500 г; жир— 300 г; мука— 500 г; сода— 0,5 ч. ложки; сахарный песок— 200 г; яйца для смазки печенья— 1 шт.; мармелад, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Печенье из картофеля без муки

Картофель вымываем, варим или испечем в кожуре, очистим, охладим и натрем на терке. Затем смешаем с сахаром, корицей, яйцами, лимонной цедрой и жиром. Тщательно вымесим рукой, пока не получится однородная масса. Эту смесь разровняем ножом, смоченным в растительном масле, на смазанной маслом доске, т.к. необходимо образовать пласт

толщиной в палец. Стаканчиком нарезаем маленькие кружочки, укладываем на смазанный лист и печем на сильном огне 30 минут.

Подать на стол теплым, посыпанным ванильным сахаром.

Состав: *картофель — 500 г; жир — 150 г; сахарный песок — 150 г; яйца для смазки печенья — 2 шт.; корица — 1 ч. ложка; ванильный сахар, соль по вкусу.*

Печеные фрикадельки

Картофель сварим в кожуре, очистим и разомнем. Смешаем его с растертыми яйцами, растворенными дрожжами и молоком. Добавим лимонную цедру, сахар, соль и муку в таком количестве, чтобы получилось не очень густое тесто. Оставим его для подъема.

Тесто разделим на кусочки, расплющим и сверху положим кубики поджаренного в масле белого хлеба, а затем каждый разделаем в круглую гладкую фрикадельку. Смажем лист растительным маслом, положим фрикадельки. Печем в духовом шкафу.

Состав: *картофель — 500 г; немного муки для замеса теста; молоко — 0,5 стакана; яйца — 2 шт.; сахар — 75 г; дрожжи — 25 г; сливочное масло — 1 ст. ложка; кубики поджаренного хлеба; лимонная цедра, соль по вкусу.*

Печенье круглое с мармеладом или джемом

Картофель сварим в кожуре. На другой день почистим, натрем на терке и смешаем с яйцами, сахаром, содой, лимонной цедрой и мукой. Немного посолим.

Замесим тесто, раскатаем пластом толщиной в палец. Рюмкой вырежем кружки, посыплем их сахаром, смешанным с корицей. Печем в духовке со средним жаром.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 100 г; сахар — 100 г; яйца — 1—2 шт.; сахарный песок и корица — 1 ч. ложка; немного соды, лимонная цедра или густой джем; масло растительное для смазки листа, соль по вкусу.*

Торт картофельный

Картофель сварим в кожуре накануне, затем очистим, натрем. Желтки тщательно разотрем с сахарной пудрой, смешаем с натертым картофелем. Добавим соду, цедру, корицу, сливочное масло или маргарин, взбитые в пену белки и под конец муку. Тесто вымесим рукой, пока не получится однородная масса. Уложим в маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким), смазанную растительным маслом. Печем на среднем огне в течение 1 часа 30 минут.

Готовность торта проверить соломинкой или тонкой щепочкой. Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

Состав: *картофель нерассыпчатый — 500 г; мука — 500 г; сахарная пудра — 300 г; яйца — 2 шт.; натертая лимонная (или апельсиновая) цедра, корица — 0,5 пакета; маргарин (или сливочное масло) — 100 г; немного соды, ванильный сахар по вкусу.*

Торт из картофеля с яблоками

Картофель сварим накануне в кожуре. На другой день натрем на мелкой терке. Яблоки измельчаем на

крупной терке, смешиваем с картофелем, яйцом, растертым с сахаром.

Кладем в масло (или маргарин) соду, соль, корицу, лимонную цедру и муку.

Все компоненты соединяем, тщательно размешиваем, перекладываем в хорошо смазанную форму и печем на сильном огне примерно 1 час.

Состав: *картофель — 400 г; яблоки — 4 шт.; яйца — 1 шт.; маргарин или сливочное масло — 50 г; сахарный песок — 7 ст. ложек; мука — 120 г; корица — 0,5 пакета; лимонная цедра и сода на кончике ножа; соль по вкусу.*

Торт из картофеля с творогом

Масло, сахар и желтки хорошо взбиваем в пену, после чего добавляем растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, натертый картофель, соль и под конец взбитые белки.

Выпекать торт в смазанной маслом форме. Когда испечется и остынет, разрезаем горизонтально. Каждый слой промазываем вареньем или джемом, затем режем на куски.

Состав: *картофель — 500 г; творог — 400 г; масло — 40 г; яйца — 2 шт.; сахарный песок — 150 г; джем — 100 г; лимонная цедра; ванильный сахар, сода, соль по вкусу.*

Бисквиты с орехами

Картофель необходимо испечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку.

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем растительное масло, тщательно перемешиваем. Добавляем кар-

тофельное пюре, толченые в ступке орехи, корицу и лимонную цедру. Замешиваем тесто с содой и 100 г пшеничной муки.

Оставшуюся муку высыпаем на разделочную доску. Из теста формируем маленькие лепешки. Каждую обваливаем в муке и придаем им форму прямоугольных бисквитов. На смазанный противень распределяем бисквиты и выпекаем около 30 минут.

Состав: *картофель — 400 г; мука — 150 г; сахарный песок — 6 ст. ложек; масло растительное — 2 ст. ложки; орехи толченые — 125 г; яйца — 2 шт.; корица — 0,5 пакета; лимонная цедра, сода на кончике ножа.*

Пирожное «картошки»

Сваренный в кожуре картофель, чистим, пропускаем через мясорубку.

Завариваем обычный молотый кофе, процеживаем. Добавляем сахар и взбитое яйцо, ставим на огонь, чтобы 2—3 раза закипело. Оставляем остудиться. После того как остынет, смешаем с подготовленным картофелем, добавим печенье, лимонную или апельсиновую цедру, толченые орехи, какао и лишь потом ром. Полученную смесь тщательно вымесим. Формируем рукой пирожные овальной формы, напоминающие картофелины, обваливаем их поштучно в какао, смешанном с сахарной пудрой.

Лучше эту смесь приготовить за день раньше, чтобы она затвердела.

Состав: *картофель — 250 г; толченое печенье — 250 г; толченые орехи — 120 г; сахарная пудра — 250 г; какао — 25 г; ром — 2 ст. ложки; яйца — 1 шт.; заваренный и процеженный кофе — 1 стакан; лимонная или апельсиновая цедра по вкусу.*

Кекс из картофеля с какао

Желтки растираем с сахаром и какао, добавляем толченные в ступке орехи, натертый картофель (сваренный накануне), ванильный сахар, соду, взбитые в пену белки. Печем примерно 1 час в хорошо смазанной форме для кекса на сильном огне.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 4 шт.; сахарный песок — 250 г; орехи — 100 г; какао — 4 ст. ложки; немного лимонной цедры, ванильного сахара, соды и растительного масла для смазывания формы.*

Рулет из картофеля со сладкой начинкой

Картофель сварим накануне, очистим и натрем. Смешаем с яйцами, растительным маслом, сахарным песком, лимонной цедрой, солью, ванильным сахаром, раскрошенными дрожжами и мукой, даем подойти. Затем делим на две части.

На доске, смазанной растительным маслом, раскатаем прямоугольный пласт величиной с лист, на котором рулет будет выпекаться. Лист смазываем, пласт теста покрываем начинкой и заворачиваем рулет. Из оставшегося теста раскатываем еще пласт, кладем начинку и заворачиваем второй рулет. Оба рулета размещаем на лист и печем на среднем огне.

Эти рулеты можно начинить орехами, смешанными с сахаром или отваренными в подслащенном молоке.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 500 г; яйца — 2 шт.; масло растительное — 3 ст. ложки; кусочек дрожжей; сахарный песок — 6 ст. ложек; мармелад или джем, натертая лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Картофельные тефтели с повидлом

Печеный картофель очистим, холодным пропустим через мясорубку и размешаем со взбитыми яйцами, сливочным или растительным маслом. На доске, посыпанной мукой, разделаем из полученного теста валик, нарежем его кусками, сформируем булочки с углублением посредине (в виде ватрушки). В углубление заложим повидло. Жарим тефтели на сковороде в разогретом растительном масле.

Подать на стол теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

Состав: *картофель печеный — 500 г; мука — 2 ст. ложки; сливочное масло — 25 г; растительное масло — 2 ст. ложки; яйца — 1 шт.; повидло — 200 г; немного масла растительного для жаренья; сахарная пудра, соль по вкусу.*

Картофельные творожники

Сливочное масло растираем до белизны с сахаром, добавляем полстакана сухарей, взбитые яйца и смешиваем с сырым натертым и отжатым картофелем. В последнюю очередь смешиваем с размятым творогом.

Творожники варим в соленой воде 10—15 минут, пока они не поднимутся (не всплывут). Даем воде стечь и обваливаем творожники в сухарях, поджаренных в масле и смешанных с сахаром.

Тотчас подать на стол.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 1—2 шт.; сливочное масло — 40 г; сахар — 50 г; творог — 150 г; сухари — 1 стакан; соль по вкусу.*

Картофельные творожники жареные (без муки)

Картофель сварим в кожуре, очистим и натрем на терке. Брынзу (или творог) тщательно растираем в густую пасту, смешиваем со взбитыми яйцами, картофелем и растительным маслом. Формируем круглые или овальные котлетки-творожники, обваливаем их в муке и жарим в растительном масле.

Подать горячими или холодными, посыпанными сахарной пудрой или сахарным песком. Можно их есть со сметаной или вареньем.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 2 шт.; брынза — 250 г или творог — 500 г; мука — 2 ст. ложки; масло растительное — 2 ст. ложки; мука (чтобы обвалять творожники), масло для жаренья, сахарная пудра, соль по вкусу.*

Кныдли по-украински

Вареный картофель пропускаем через мясорубку, разбиваем в него одно яйцо, немного солим, смешиваем с мукой. Тщательно замешиваем и раскатываем валик теста, нарезаем ножом на кусочки средней величины. В каждом кусочке посередине делаем углубление, в которое заправляем начинку.

Если берутся свежие сливы, то нужно в каждую вместо косточки положить кусочек сахара.

Затем начинку заворачиваем внутрь теста в виде галушки и варим в подсоленной воде в течение 10 минут. Откидываем на сито, даем воде стечь, обваливаем в поджаренных в растительном масле сухарях и подаем к столу, обсыпанными ванильным сахаром.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 8 ст. ложек; яйца — 2 шт.; сливы — 400 г; сахар кусковой — 50 г или*

3 ст. ложки песку; сухари — 5—6 ст. ложек; масло — 2 ст. ложки; ванильный сахар, соль по вкусу.

Сырник с картофелем по-польски

Яйца растираем со сметаной. Муку просеиваем. Жир рубим с мукой, прибавляем остальные продукты. Замешиваем тесто. 2/3 теста раскатываем, выкладываем в форму для торта, слегка подпекаем.

Приготовить начинку: картофель и творог протереть через сито, добавить масло, растереть до пышности, затем прибавить желтки, сахар и все тщательно перемешать, взбить яичные белки, выложить на начинку, добавить нарезанную апельсиновую корку, изюм, ваниль и соль по вкусу.

На выпеченное тесто равномерно распределяем начинку, сверху украшаем сеткой из теста и смазываем яйцом. Печем 50—60 минут.

Бывают сырники с джемом или вареньем.

Начинка: *картофель отварной — 300 г; творог — 500 г; яйца — 5 шт.; сахарная пудра — 250 г; масло — 100 г; изюм — 30 г; апельсиновая корка — 30 г; ваниль.*

Тесто: *мука — 200 г; жир — 80 г; сахарная пудра — 80 г; яйца — 1 шт.; сметана — 2—3 ложки; сода, соль по вкусу.*

Сырники с картофелем и изюмом

Картофель очистим от кожуры, сварим в подсоленной воде. Сваренный картофель откинем на сито или дуршлаг, даем воде стечь, перекладываем в миску и хорошо разминаем деревянным пестиком или ложкой.

Мятый картофель соединяем с творогом, прибавляем сырое яйцо, 0,5 стакана муки, изюм, сахар, соль. Все это хорошо размешиваем. Выложив на стол, формируем из творожной массы лепешки, обваливаем их в муке и с обеих сторон поджариваем на масле до образования румяной корочки. На стол сырники подать горячими с холодной сметаной.

Состав: *картофель — 800 г; творог — 500 г; изюм — 50 г; яйца — 1 шт.; масло — 2 ст. ложки; мука — 1 стакан; сахар, соль по вкусу.*

Фальшивые каштаны по-румынски

Необходимо испечь картофель и, не дав ему остыть, почистить и размять деревянной ложкой. Затем хорошенько растираем, прибавляя понемногу сахар, пока картофель не станет, как крем.

В эту массу прибавляем пропущенные через мясорубку орехи, ваниль и ром по вкусу. Скатываем руками шарики величиной с каштан, обваливаем в сахарном песке и раскладываем в бумажные формочки.

Состав: *картофель печеный очищенный — 300 г; сахар — 150 г; орехи толченые — 150 г; ром — 3 ст. ложки; ваниль по вкусу.*

Штрудель из картофельного теста с яблоками

Картофель сварим в кожуре накануне. Очистим, натрем на терке, смешаем с растительным маслом, сахаром, лимонной цедрой, молоком, взбитыми яйцами, мукой и солью. Замесим средней густоты тесто и оставим для подъема.

Тесто раскатываем пластом на доске, посыпанной мукой.

Яблоки натираем на терке, смешиваем с сахаром и корицей и тушим на огне, пока не выкипит сок. Пласт теста посыпаем сухарями, выкладываем на него яблочную начинку и сверху посыпаем орехами и сахаром, прикрываем другим пластом теста, смазываем растительным маслом и выпекаем в горячем духовом шкафу.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 500 г; яйца — 2 шт.; молоко — 0,5 стакана; немного лимонной или апельсиновой цедры; масло растительное — 2 ст. ложки; дрожжи — 30 г; яблоки — 1,5 кг; сахарный песок для яблок — 150 г; сухари, сахар для теста — по 4 ст. ложки; горсть орехов, смешанных с небольшим количеством сахара; корица — 1 пакетик; соль по вкусу.*

Рогалики из картофеля с джемом или мармеладом

Картофель сварим, очистим и натрем. Смешаем с яйцами, сахаром, маслом, лимонной цедрой и соком, молоком, содой или дрожжами. Посолим и замесим негустое тесто. Раскатаем довольно толстый пласт, нарежем квадратами примерно в 5—6 см. В один из углов квадрата распределим начинку, завернем к противоположному углу и придадим форму рогалика. Из этого количества получится примерно 40 рогаликов. Положим их на смазанный лист и запечем на среднем огне в жарочном шкафу.

Состав: *картофель — 500 г; мука — 500 г; сахарный песок — 250 г; масло сливочное — 120 г; лимонная цедра, немного лимонного сока; яйца — 2 шт.; молоко — 4 ст. ложки; дрожжи — 30 г (или немно-*

го соды); мармелад, варенье или джем; немного растительного масла для смазки и соль по вкусу.

Налистники из картофеля

Сырой картофель натираем на терке, отжимаем и смешиваем с размятым вареным картофелем, яйцами, сахаром, газированной водой, немного солим. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливают суповой ложкой на сковороду, чуть смазанную, и обжаривают, как блины, с обеих сторон.

Готовые налистники смазывают джемом или вареньем и свертывают вчетверо. Подают на стол теплыми.

Состав: *картофель сырой — 400 г; картофель вареный — 200 г; сахар — 1 ст. ложка; яйца — 1 шт.; мука — 1–2 ст. ложки; повидло, джем или варенье — 250 г; газированная вода — 0,5 стакана; масло растительное для жаренья, соль по вкусу.*

Сладкие лепешки из картофеля

Картофель сварим в кожуре накануне, очистим и пропустим через мясорубку, затем тщательно вымесим с мукой, ванильным сахаром, яйцом, растительным маслом и солью. Дрожжи разведем в подслащенном молоке, смешаем с 1 столовой ложкой муки и даем подняться. Когда подойдут, смешаем с картофельным тестом и оставим еще для подъема. Тесто должно быть довольно крутым.

На доске, смазанной растительным маслом, раскатаем скалкой, тоже смазанной маслом, пласт из картофельного теста толщиной в палец, из которого нарезаем стаканом кружочки. Кружки подрумяним с обеих сторон в большом количестве хорошо разогре-

того растительного масла, затем отбросим на сито, даем стечь лишнему маслу и обсыплем ванильным сахаром.

Подавать к столу горячими.

Состав: *картофель — 500 г; яйца — 1 шт.; сахар — 1 ст. ложка; масло растительное — 1 ст. ложка; дрожжи — 20 г; молоко — 1 ст. ложка; мука — 350 г; сахар ванильный — 2 пакета; масло растительное для жаренья, соль по вкусу.*

Картофельные лепешки без дрожжей

Картофель сварим в кожуре, очистим и пропустим через мясорубку.

Далее следует влить в кастрюлю 1 стакан воды, положить жир, немного посолить и дать вскипеть. После чего засыпаем в кипящую воду всю муку и быстро размешиваем, не давая образоваться комкам. После охлаждения заваренную муку хорошо смешиваем с картофелем и яйцом.

Приготовленное тесто берем ложкой и опускаем в кипящее растительное масло, подрумянивая с обеих сторон.

Подавать на стол горячими, посыпанными ванильным сахаром.

Состав: *картофель — 400 г; яйца — 1 шт.; мука — 0,5 стакана; сало свиное — 1 ст. ложка; растительное масло для жаренья; ванильный сахар, соль по вкусу.*

Пирог высшего качества

Картофель испечем, очистим и разомнем. Масло разотрем добела и смешаем с картофелем, добавим

желтки, растертые с небольшим количеством соли, сахарный песок, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. Затем добавим взбитые в пену белки. Полученную смесь аккуратно переложим на хорошо смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями лист. Печем на среднем огне примерно 1 час.

Состав: *картофель — 400 г; масло — 5 ст. ложек; яйца — 4 шт.; сахарный песок — 6 ст. ложек; сухари — 4 ст. ложки; сметана — 0,5 стакана; лимонная цедра, немного соды, соль по вкусу.*

Пирог с начинкой из картофеля с брынзой

Масло растираем, добавляем взбитое яйцо, молоко и муку, замесим и раскатаем пласт в два раза больший, чем лист, на котором будет печься пирог. Лист смажем. Тесто положим на лист, чтобы края свисали с обеих сторон.

Жареный и размятый картофель размешаем с маслом, раскрошенной брынзой или творогом, лимонной цедрой и сахаром, разотрем, чтобы получилась однородная масса. Смесь положим на тесто и края завернем, чтобы получился закрытый пирог. Сверху пирог смажем маслом и поставим в нежаркий духовой шкаф на два часа.

Снять с листа горячим, нарезать на кусочки и каждый посыпать ванильным сахаром.

Тесто: *масло сливочное — 50 г; молоко — 0,5 стакана; яйца — 1 шт.; мука.*

Картофельный напиток с клюквой

Очищенный картофель натрем на мелкой терке, через марлю отожмем сок в банку, которую тут же плотно закроем. Отставим в темное место для обра-

зования крахмала на 1,5—2 часа. Отстоявшийся сок осторожно сольем, смешаем с отжатым сырым клюквенным соком и отваром, полученным от варки выжимок в воде с сахаром; можно добавить ванилин.

Подавать сразу после приготовления.

Состав: *картофель — 800 г; клюква — 200 г; сахар — 60 г.*

Пудинг из картофеля

Накануне сварим рассыпчатый картофель, очистим, натрем, когда совершенно остынет.

Разотрем добела масло, прибавим, все время мешая, сахар, толченый миндаль, лимонную цедру и по одному желтку. Затем соединяем с протертым картофелем и тертой булкой. Размешаем всю массу, а под конец осторожно вмешаем взбитые белки. Выложим в форму. Испечем или сварим на пару.

Подать к нему молочный соус или фруктовую подливку.

Состав: *картофель — 750 г; тертая булка — 120 г; яйца — 6 шт.; сахар — 100 г; масло сливочное — 50 г; миндаль, молочный или фруктовый соус; соль по вкусу.*

Содержание